

Univerzita Karlova v Praze
Filozofická fakulta
Ústav Českého národního korpusu

Bakalářská práce

Gabriela Chomyková, DiS.

**TYPICKÁ SLOVNÍ ZÁSoba PSANÝCH KUCHARSKÝCH
RECEPTŮ V KORPUSECH ČNK**
TYPICAL VOCABULARY OF WRITTEN COOKING RECIPES IN
THE CZECH NATIONAL CORPUS

Praha 2020

Vedoucí práce: Mgr. Dominika Kovářiková, M.A., Ph.D.

Děkuji paní doktorce Dominice Kovářikové za odborné vedení mé bakalářské práce a za cenné rady, které mi poskytla. Zároveň děkuji panu docentu Václavu Cvrčkovi za poskytnutí korpusových dat.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

Řevnice, 18. 5. 2020

Gabriela Chomyková

Abstrakt

Cílem bakalářské práce je popsat typickou slovní zásobu současných psaných kuchařských receptů v korpusech Českého národního korpusu. Hlavním předpokladem je, že kuchařské recepty mají svoji specifickou slovní zásobu. Typickou slovní zásobu kuchařských receptů představuje seznam klíčových slov, přičemž byla vyhledávána slova čtyř plnovýznamových slovních druhů, tj. podstatná jména, přídavná jména, slovesa a příslovce. Slovní zásobu popisují především z hlediska významu. Na základě výzkumu lze konstatovat, že kuchařské recepty mají svoji typickou slovní zásobu. Sestává z názvů různých druhů surovin, pokrmů, činností spojených s přípravou pokrmů, kuchařských pomůcek a zařízení, mimo jiné i z partitiv spojených s kuchařským kontextem (zvl. ingrediencemi) a z názvů organických látek souvisejících se správnou životosprávou.

Klíčová slova: kuchařský recept, jazykový korpus, klíčové slovo, typická slovní zásoba, DIN

Abstract

The aim of the bachelor thesis is to describe the typical vocabulary of contemporary written culinary recipes in the corpora of the Czech National Corpus. The main assumption is that culinary recipes have their own specific vocabulary. A typical vocabulary of culinary recipes is represented by a list of keywords (nouns, adjectives, verbs and adverbs). Based on the research, it can be stated that culinary recipes have their typical vocabulary. It consists of the names of various types of ingredients, meals, activities related to the preparation of meals, cooking aids and equipment, among others partitives associated with the culinary context (especially ingredients) and the names of organic substances related to good lifestyle.

Key words: culinary recipe, language corpus, keyword, typical vocabulary, DIN

Obsah

1	Úvod	7
2	Recept z hlediska stylistiky.....	9
3	Slovnědruhá charakteristika receptů.....	16
4	Představení užitého materiálu a základních pojmů	20
4.1	Základní pojmy.....	23
4.1.1	Frekvence	23
4.1.2	DIN.....	24
4.1.3	Lemma.....	24
4.1.4	Kolokace.....	24
5	Výzkum kuchařských receptů	25
5.1	Podstatná jména	26
5.1.1	Názvy přísad	27
5.1.2	Názvy meziproduktů	29
5.1.3	Názvy výsledných pokrmů.....	29
5.1.4	Slova hraniční	31
5.1.5	Názvy kuchyňského náčiní a zařízení.....	32
5.1.6	Názvy dějů.....	32
5.1.7	Partitiva	34
5.1.8	Názvy organických látek.....	36
5.1.9	Ostatní názvy související s gastronomií.....	36
5.2	Přídavná jména.....	37
5.2.1	Deskriptivní přídavná jména	38
5.2.2	Hodnotící přídavná jména	39
5.2.3	Adjektiva dějová.....	40
5.3	Slovesa.....	41
5.4	Příslovce.....	43
5.5	Slova přejatá	43
6	Závěr	46
7	Seznam literatury	50

1 Úvod

Jídlo tvoří jednu z nejdůležitějších součástí našeho života. V současné době je to jedna z klíčových oblastí lidského bádání. Je proto předmětem výzkumu řady oborů, např. sociálních studií, etnografických studií, dietologů a lékařských studií, psychologických studií, literárních a kulturních studií, mediálních studií a mnoha dalších. Všechny tyto obory se snaží zachytit vztahy lidské společnosti k jídlu ze svého hlediska, a tím přispět k jejich hlubšímu porozumění, např. sociologie pojímá jídlo jako společensko-kulturní fenomén, přičemž jídlo je něco, co spojuje určitou společnost a její kulturu (Vrána, 2003).

V souvislosti s velkým zájmem o oblast jídla je důležité si uvědomit, že gastronomie už dávno není záležitostí jen odborníků, ale svým způsobem se týká nás všech.

Tento zájem o jídlo a gastronomii se přirozeně projevil i ve sféře literární, na trhu je velké množství publikovaných kuchařských knih, které patří obecně mezi nejprodávanější knihy (Sams, 2003).

Výstižně celou tuto problematiku shrnula autorka Anne Bower ve své knize *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*. (1997), která uvádí, že jsme všichni vázání našim jazykem, historií, rodinou, jídlem a komunitou a jsou to právě recepty, které tato hlediska odrážejí mnoha způsoby.

I přes současně velký zájem o tuto stěžejní oblast našeho života je tu jeden vědní obor, z jehož hlediska není oblast gastronomie probádána v takové šíři, a tou je lingvistika. V české lingvistice se tomuto tématu věnuje několik stylistických studií, které nahlíží na recept jako na celek – na jeho podobu, obsah, účel, vztah ke čtenáři, v souvislosti s tím byly zmíněny některé typické jazykové prostředky. Právě na tyto poznatky navážu a přispěji svým vlastním výzkumem.

Cílem mojí bakalářské práce je zkoumat typickou slovní zásobu současných psaných kuchařských receptů v jazykových korpusech Českého národního korpusu. Mým předpokladem je, že kuchařské recepty mají svoji slovní zásobu, na základě níž je tento druh textu specifický. Tuto slovní zásobu se budu snažit roztřídit, popsat, okomentovat a zhodnotit.

Abych mohla přistoupit ke zkoumání dosavadního bádání a poté k vlastnímu výzkumu, je vhodné představit si základní definice pojmu „recept“. Tento pojem jsem hledala ve třech současných slovnících, a to jsou Slovník spisovného jazyka českého, Slovník spisovné češtiny

pro školu a veřejnost a Akademický slovník cizích slov¹, přičemž posledně zmiňovaný je nejnovější.

Dle Slovníku spisovného jazyka českého (dále SSJČ) je recept definován jako „*písemný návod k přípravě léků n. k postupu léčení; návod k přípravě jídel; předpis*“, SSJČ dále vyděluje druhý význam, tedy „*poučení, jak něčeho dosáhnout, něco vykonat; rada, návod, pokyn*“.

Kuchařský recept je zde zahrnut v první definici společně s receptem lékařským, není vydělen zvlášť. Oba významy těchto receptů odkazují k písemné formě receptu. Druhá definice poté vymezuje recept v abstraktním smyslu, kdy jde obecně o nějaký návod. Tato definice počítá nejen s dvěma hlavními významy receptu (lékařský, kuchařský), ale i s dalšími.

Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost (dále SSČ) definuje recept jako „*předpis*“, v příkladech pak uvádí: „*lékařský recept; osvědčený recept na koláč*“. V tomto případě je recept definován velmi stručně. Dva nejčastější významy slova recept zmiňuje pouze v příkladech. Dalšími významy se nezabývá.

Naproti tomu Akademický slovník cizích slov (dále ASCS) vyděluje tři základní významy: „*1. lékařský předpis*“, „*2. kuchařský n. jiný předpis, návod*“, „*3. rada, návod, pokyn (vůbec)*“. V tomto případě slovník vymezuje dva samostatné významy slova recept – tedy lékařský předpis nějakých léků a návod k přípravě jídla. Ty jsou opět pojímány v hmotném významu, tedy jako recept v písemné podobě. Slovník nezapomíná však na pojetí receptu v abstraktním smyslu, kdy je, stejně jako v SSJČ, pojímán obecně jako návod k nějaké činnosti, prostřednictvím níž bychom měli dospět k očekávanému výsledku. I v tomto případě je definice obecná, neomezuje se jen na lékařský či kuchařský předpis, ale bere v úvahu i ostatní kontexty, např. recept na spokojenější život. ASCS nejlépe odráží dnešní užívání tohoto slova.

¹ Jednotlivé pojmy jsem vyhledávala prostřednictvím Internetové jazykové příručky na webu prirucka.ujc.cas.cz, která shrnuje hesla těchto tří slovníků.

2 Recept z hlediska stylistiky

Abychom mohli porozumět receptu jako specifickému typu textu, který se svými rysy odlišuje od těch ostatních, je třeba jej vymezit z hlediska stylistického.

Tradiční stylistika vyděluje několik funkčních stylů: prostěsdělovací, odborný, publicistický, umělecký a administrativní. V rámci těchto funkčních stylů se dále vydělují konkrétní texty s jejich specifickými prostředky, cíli apod. Kuchařské recepty patří do funkčního stylu odborného, který se dále člení na teoreticky odborný, prakticky odborný a populárně naučný. Populárně naučný text je věnován široké vrstvě čtenářů, kteří nejsou odborníky v oboru, tudíž se jim přizpůsobuje text z hlediska náročnosti, a může tak dojít i k přiblížení se textům beletristickým či publicistickým (Chloupek, 1991). Právě do populárně naučné kategorie spadá velká část pracovních návodů, včetně kuchařských receptů, které jsou orientovány především na kuchaře laiky.

Problematikou pracovních návodů se v několika studiích zabývá Jindra Světlá, která hned v úvodu svého článku *Návod jako slohový postup a typ textu* (Světlá, 2002a) představuje dva stěžejní přístupy k tomuto druhu textu. První přístup, který podle Světlé zastává především významný slovenský stylist Jozef Mistrik, považuje pracovní návod za „pouhý výčet úkonů“, proto jej řadí k popisu a dále se návody nezabývá. Druhý přístup, prezentovaný Jiřím Krausem (1966), Josefem Filipcem (1955), Jindrou Světlou (2002a) a dalšími lingvisty, navrhuje na základě svých výzkumů vymezit tento typ textu v rámci samostatného slohového postupu, neboť má několik specifických rysů. Právě druhému přístupu zde bude věnována pozornost.

Nejprve se touto otázkou zabývali Josef Filipec a Jiří Kraus. Josef Filipec se ve své studii *Rozbor odborného stylu a jeho vnitřní diferenciacie* (1995) zabývá různými typy a slohovými postupy odborných textů, v rámci nichž vymezuje i postup návodový. Uvádí, že je to výklad, který má čtenáře něco naučit. Na jeho výzkum navazuje Jiří Kraus se svou studií *Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů* (1966). Kraus uvádí, že se styl návodových textů čím dál více vymezuje v souvislosti se vzrůstající náročností pokynů s ohledem na stále složitější technologie. Na základě jejich terminologické povahy a zároveň snahy o obecnou srozumitelnost řadí tento typ k populárně naučným textům. Vyslovuje však myšlenku, že to nemusejí být termíny, které vymezují návodový text. Mnohem důležitější jsou pro něj tzv. prvky potenciální, které jsou určeny tematickou výstavbou. Právě ty jsou podle Krause pro styl těchto textů určující. O tom dále.

Podle většiny stylistiků by měly návody obsahovat tyto vlastnosti: přesnost, věcnost, jasnost, významovou (terminologickou) jednoznačnost, soustavnost, instruktivnost (zaměření

na akci příjemce textu). Kraus (1966) uvádí ještě obecnou srozumitelnost, explicitnost formulací, přehlednost a zřetelnost, snadnou orientaci v textu a názornost, Bečka (1948) dodává ještě informativní ráz a spolu s Filipcem (1955) uvádějí ještě naučné zaměření.

Světlá shrnuje poznatky o návodu takto:

„Slohový postup návodový je založen na vystižení řady jednotlivých úkonů, jimiž má autor příjemce textu instruovat, jak má něco (u)dělat, aby dosáhl předem známého a očekávaného cíle. Aplikace návodu má vést např. k vytvoření nového výrobku podle vzoru, k dokončení polotovaru, k sestavení celku z částí apod. nebo k získání určité dovednosti, umožní používání hotového výrobku apod. Tohoto cíle má adresát textu dosáhnout provedením dílčích úkonů po jednotlivých krocích (fázích) podle pokynů (instrukcí) autora textu. Instrukce mají adresáta přimět k činnosti, umožní mu postupovat při realizaci nějaké činnosti krok za krokem.“ (Světlá, 2002a)

Dalším výrazným rysem tohoto druhu textu jsou specifické prostředky pro vyjadřování časových a prostorových vztahů. Podle Světlé (2002a) se časové a prostorové vztahy podílejí na obsahové jednotě textu, na jeho významové struktuře, značně ovlivňují výstavbu i charakter jednotlivých jazykových prostředků. V návodech se uplatňují především vztahy časové.

Světlá (2002a) dále poukazuje na to, že postup návodový je orientován do budoucnosti, neboť popisuje děj, který má teprve proběhnout. Jednotlivé činnosti by měly být chronologicky seřazené (resp. krok za krokem) a měly by zde být informace o časové náročnosti jednotlivých úkonů.

Pro vyjádření časových významů lze využít širokou škálu jazykových prostředků, jsou to slovesa, příslovce času (např. *poté*), spojky (např. *když*), předložky ve spojení se substantivem verbálním (např. *po opláchnutí*).

Časovými významy se podrobněji zabývá Eva Macháčková ve své studii *K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách* (Macháčková, 1984), která se zaměřuje – jak už název napovídá – na kuchařské recepty.

Na základě jejího výzkumu lze konstatovat, že nejčastěji se časové vztahy v kuchařských receptech vyjadřují prostřednictvím sloves, a to hlavně v první osobě množného čísla přítomného času způsobu oznamovacího.

Dalším prostředkem pro vyjádření těchto vztahů jsou slovesná substantiva, která jsou spojena s předložkou. Macháčková (1984) pracuje s pojmem substantiva dějová, ale v dnešní

terminologii jde o substantiva verbální.² Ve své práci už budu pracovat pouze s pojmem substantiva verbální. Tyto prostředky mohou vyjadřovat jak současnost dvou dějů, v tomto případě jde o slova utvořená ze sloves nedokonavých (např. *za stálého šlehání, mezi pečením, při dušení, během pečení*), tak předchozí či následný děj, tato slova jsou utvořená ze sloves dokonavých (*po uvaření, po upečení, po vychlazení, po odležení, před podáním*).

Verbálním substantivem se vyjadřuje i způsob některé činnosti (např. *povařením, přidáním, rozkrojením*).

Velmi často se využívají i slovesná adjektiva, která jsou utvořená z příčestí trpného dokonavého i nedokonavého. Macháčková je označuje jako dějová, ale tento výraz opět nekorresponduje s dnešní terminologií. Dle současné terminologie se jedná o adjektiva rezultativní pasivní (Rusínová, 2017). S tímto pojmem budu pracovat. Těmito adjektivy jimi vyjadřujeme děj, který již proběhl nebo má proběhnout (*umletý salám, nastrouhané brambory, očištěný celer* apod.).

Někdy se posloupnost dějů vyjadřuje vedlejší vztahnou větou se zájmenem *který* (např. *Přilijeme smetanu, ve které jsme rozmíchali mouku.*).

Autorka se ve druhé části své studie ještě okrajově věnuje lexikální rovině kuchařek, konkrétně shrnuje některé názvy přísad, meziproduktů a produktů z hlediska textové výstavby, které také určitým způsobem vyjadřují časový vztah v rámci celé přípravy tohoto jídla (např. ***Všechny přísady smícháme. Řídké těsto vlijeme na rozpuštěné máslo. Když je trhanec upečen ...***). (Macháčková, 1984)

Ve své další studii *K typologickým rozdílům mezi texty informativními a apelativními* se Světlá (2003) pokouší více vymezit pracovní návod z hlediska jeho hlavní funkce, popřípadě funkcí dílčích. Jak už bylo uvedeno, zmíněné studie vymezují návod jako samostatný slohový postup návodový. Základní funkcí návodu je poskytnout informace příjemci, jak postupovat při nějaké činnosti, aby vznikl očekávaný výsledek. Tuto funkci autorka označuje jako funkci návodovou. Ta v sobě zahrnuje dílčí funkce apelovou, výzvovou, direktivní, interakční, které na čtenáře působí, aby u něj vyvolaly nějakou reakci. Proto se tyto návody řadí k apelativním textům, na rozdíl od informativních textů, které něco pouze popisují bez hlavního cíle působit na čtenáře. Jinými slovy apelativní text představuje společenskou interakci mezi autorem a

² Dle Grepla a Karlíka (1998), Karlíka a Nüblera (1998) a Kolářové (2010) se tyto dva druhy substantiv liší několika rysy. Pro naše účely stačí vědět, že substantiva verbální se tvoří příponami *-ění/ení, -ání/aní, -tí*, zatímco substantiva dějová se tvoří různými příponami, např. *-ba, -ot* (*čet-ba, písk-ot*), nebo mají nulovou příponu. Substantiva verbální se tvoří od naprosté většiny sloves, zatímco tvoření substantiv dějových je mnohem více limitováno.

čtenářem v rámci komunikačního aktu, interakční funkce je vázána na složku sdělovací, přičemž cílem sdělení je právě adresát a jeho očekávané chování, které na něj vytvoří onen apel. Světlá (2003) ale dodává, že se návodový postup často nevyskytuje v čisté podobě, to znamená, že se mísí ještě dílem s dalšími funkcemi – hlavně informační a popisnou. Může jít o krátké informace, rady, vysvětlivky aj., které se objevují i v receptech. Všechny tyto funkce pak činí text pro čtenáře celistvým, čtenář se může spolehnout, že např. některé méně srozumitelné pasáže mu budou přímo v textu vysvětleny, aniž by se musel informovat v textu jiném. (Světlá, 2003).

Světlá (2003) však ve své analýze zkoumala apelativní texty ještě hlouběji, přičemž se zaměřila na jejich dominantní funkci. Na základě tohoto kritéria vydělila texty s dominantní funkcí přesvědčovací; uvědomovací; instruktivní a návodovou; direktivní.

Recept spadá do textů s funkcí návodovou. Zatímco např. u textů instruktivních nepřevažuje funkce návodová, ale především informační a přesvědčovací, které mají čtenáře poučit, pobavit, informovat, zábavnou formou poradit, ale i propagovat (různé novinové články, horoskopy apod.), návod má sloužit především k tomu, aby prostřednictvím něho adresát vykonal určitou činnost, která vede k očekávanému výsledku (Světlá, 2003).

Ve své třetí studii *K některým žánrům návodových textů* se Světlá (2002b) přímo zaměřuje na texty s hlavní funkcí návodovou a v rámci nich vymezuje typy podle obecnějších tematických okruhů, tj. návody k obsluze nebo ovládání nějakého předmětu, prostřednictvím nichž se má čtenář naučit s nimi zacházet; dále pracovní návody, postupy, návody k přípravě, které poskytují čtenářům informace o tom, jak z jednotlivých částí něco vyrobit; a nakonec návody vysvětlující postupné kroky směřující k cíli, např. návod k vyplnění formuláře.

V rámci skupiny pracovních návodů autorka vyděluje montážní návod/návod k instalaci, pracovní postup/návod, návod ke cvičení a návod k přípravě, který označuje jako modifikaci pracovního návodu a týká se hlavně potravinářství. Právě do návodů k přípravě spadají kuchařské recepty, ke kterým Světlá (2002b) dodává, že jde o ustálený žánr, jehož podoba se mění vzhledem k dobovým zvyklostem a vyjadřováním, ke změně předpokládaného příjemce textu apod.

Z uvedeného výčtu je vidět, že autorka vyděluje kuchařské recepty jako zvláštní podtyp pracovních návodů. Kuchařský recept je zde označen jako „návod k přípravě“ a představuje jistou modifikaci pracovního návodu obecného. Důvodem pro toto označení „návod k přípravě“ může být, že na rozdíl od jiných činností (např. pletení a háčkování, které uvádí u pracovního postupu) je příprava jídla členěna na více fází – nákup všech potřebných potravin, zpracování meziproductů (zvlášť těsto, zvlášť poleva apod.), a nakonec výsledný produkt, který

vznikne sloučením těchto meziproduktů, jak o nich již referuje ve své studii Eva Macháčková (1984).

Jak již bylo řečeno, pro pracovní návod je typické, že se prolíná s informativní a popisnou složkou a hraje zde velkou roli grafická stránka. Často zde bývá fotka či obrázek, jak má výsledný produkt vypadat.

Hlavní myšlenkou stylistického bádání Světlé bylo ukázat, že návodové texty by měly být vymezeny v rámci samostatného slohového postupu. Myslím si, že Světlá ve svých výzkumech prokázala, že návody disponují několika specifickými prostředky a že u nich dominují jiné funkce, čímž se odlišují od ostatních textů odborného stylu.

Kromě Evy Macháčkové (1984) se rozboru pracovních návodů, včetně kuchařských receptů, věnoval také Jiří Kraus ve své studii *Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů* (1966). Ten se zaměřuje na jiný podstatný rys pracovních návodů, a to sice na způsob vyjádření jejich apelu na čtenáře prostřednictvím hned několika jazykových prostředků.

Kraus (1966) rozlišuje dva prvky těchto textů, a to sice prvky konstantní a prvky potenciální. Zatímco mezi konstantní prvky se řadí ustálené formule a termíny, kterými se vymezuje každý odborný text, prvky potenciální představují mluvnické a slovníkové vlastnosti jazyka jako celku. Kraus (1966) je přesvědčen o tom, že jsou to právě prvky potenciální, které tento druh textu vymezují jako specifický. Tvrdí, že daný text dokonce nemusí obsahovat žádné odborné pojmy a jeho začlenění bude tak zcela záviset právě na prvcích potenciálních.

Ve svém výzkumu se zaměřuje na jednu složku potenciálních prvků typickou pro návody, a to jsou jazykové prostředky vyjadřující apelativní funkci. Konkrétně jde o slovesné způsoby a prostředky vyjadřující modalitu. Zkoumá, jaký je podíl vět rozkazovacích, které přímo vyzývají adresáta k činnosti, vůči větám s modální konstrukcí (oznamovací věty, modální prostředky), kde je výzvodový ráz nižší. Tyto prvky zkoumá na třech typech návodů:

- a) metodické pokyny
- b) pracovní návody
- c) kuchařky

Výsledky jeho výzkumu jsou následující: výrazně výzvodové texty pracovních návodů obsahují velký podíl vět rozkazovacích, tj. přímých výzev dávající podněty adresátovi. V souboru metodických pokynů jsou výhradně věty oznamovací, vyjádření výzvy se zde přesouvá do oblasti slovníku a skladby, jinak řečeno se výzvy nevyjadřují rozkazovacím způsobem, jak je to obvyklé u textů s přímými výzvami. Nepřímé výzvy převažují i u kuchařek,

kde se tato modalita vyjadřuje především slovesným tvarem v 1. osobě čísla množného způsobu oznamovacího. Vzhledem k tomu, že se v pracovních návodech a v kuchařských knihách vyjadřuje modalita prostřednictvím slovesných způsobů, podíl ostatních modálních prostředků je tak značně nižší (Kraus, 1966).

Tato vysoká modalita u kuchařek je záležitostí teprve současné doby, kdy se ustupuje od uplatňování sloves ve 2. osobě množného čísla způsobu rozkazovacího. V mém subkorpusu kuchařských receptů se vyskytuje pouze přibližně 5 000 sloves v rozkazovacím způsobu, zatímco sloves v 1. osobě čísla množného způsobu oznamovacího je přibližně přes 100 000. Myslím si, že rozkazovací způsob může být čtenáři vnímán negativně ve smyslu, že jim „někdo něco prikazuje“, a tím je na ně vytvářen velký apel. I změna osoby přispívá ke zjemnění apelu, kdy se z přímého obratu na čtenáře ve smyslu, že „on má něco udělat“, stává odkaz ke kolektivnímu „my“, kdy „my si společně uvaříme“. Čtenář tak má pocit, že „na to není sám“. Toto je velký posun ve vnímání kuchařských receptů.

Kraus (1966) blíže zkoumal další prostředky vyjadřující modalitu: počet modálních sloves s infinitivem (např. *podnik musí dohodnout*), modální příslovce či modální jmenné tvary přídavných jmen s infinitivem (*podniky jsou povinny; schopen, oprávněn*), modální prostředky s vedlejšími větami (*chtít, aby; být povinen, aby...*). Jeho výsledky shrnuje následující tabulka:

Text	Modální spojení slovesná		Modální spojení neslovesná	
	modální sloveso	modální sloveso	modální příslovce n. příd. jm.	
	s infinitivem	s vedl. větou	s infinitivem	s vedl. větou
Metodické pokyny	47	6	31	7
Pracovní návody	30	3	16	—
Kuchařka	23	2	12	3

Pozn.: Hodnoty jsou uvedeny v absolutních četnostech.

Z tabulky vyplývá, že se texty liší v aktivovanosti adresáta podle stupně vyjádření výzvy. Právě výzvy a modální prostředky odlišují návody od ostatních odborných textů. U pracovních návodů je vyšší podíl rozkazovacích vět, u metodických pokynů jsou tyto výzvy

spíše nepřímé, opisují se modálními prostředky. Nejníže na stupnici aktivovanosti je kuchařka, výzva se zde nejvíce objevuje v 1. osobě čísla množného způsobu oznamovacího (Kraus, 1966).

Kraus (1966) dodává, že většina ostatních mluvnických i slovníkových charakteristických znaků přibližuje návodový postup ostatním textům odborného stylu, proto není třeba se jimi nyní zabývat.

V další části svojí studie se Kraus (1966) také částečně zabývá syntaxí těchto textů, přičemž uvádí, že pracovní návody a kuchařky mají kratší věty než metodické pokyny. Touto charakteristikou se pracovní návody a kuchařky přibližují publicistickým textům, které se snaží věty formulovat tak, aby byly srozumitelné pro čtenáře (jednodušší syntax). Všechny tyto texty lze tedy podle něj pojímat jako popularizační. Naopak metodické pokyny se s delšími větami blíží teoreticky odbornému stylu. Z dat také vyplývá, že v pracovních návodech a kuchařkách je mnohem více jednoduchých vět, což opět poukazuje k jednodušší syntaxi.

Kraus (1966) také zkoumal četnost slovních druhů, přičemž konstatuje, že u všech typů návodů se ukazuje tendence k jmennému pojmenování (u kuchařek hlavně podstatná 32, 25 % a přídavná jména 14, 13 %), naopak sloves (u kuchařek 13,71 %) je méně. Dodává, že mezi podstatnými jmény se také často objevují substantiva verbální, o kterých už referovala Macháčková (1984). Právě výskyt substantiv verbálních může být hlavním důvodem toho, proč je slovesných tvarů výrazně méně.

Kraus (1966) shrnuje, že četnost slovních druhů je závislá do jisté míry na výzvové funkci, jak už o ní pojednával výše.

Na závěr dodává, že slovní zásoba se dá také vyjádřit vztahem termínů k netermínům. Popularizační texty vyžadují, aby byly méně specializované. Termíny se často vysvětlují ve větě (např. *utvoří dohromady uzavřený oblouk — zkoincidují*). V těchto textech se opakuje úzký okruh slov, jinak řečeno zde není příliš bohatý slovník (Kraus, 1966).

3 Slovnědruhov^á charakteristika receptů

Slovnědruhové hledisko už jsem mírně nastínila představením některých poznatků Macháčkové (1984) a Krause (1966). Ti se zabývali některými specifickými rysy kuchařských receptů. Touto kapitolou navážu na jejich poznatky, které zde shrnu a doplním o poznatky z výzkumů několika autorek diplomových prací, které už se podrobněji zabývají slovní zásobou receptů právě s ohledem na slovnědruhovou charakteristiku.

Pozornost zde bude věnována čtyřem plnovýznamovým slovním druhům: podstatná jména, přídavná jména, slovesa a příslovce. Jak už jejich označení napovídá, jsou to skupiny slov, které v sobě zahrnují lexikální významy. Tyto významy spolu utvářejí celkový kontext textu, na jehož základě pak rozumíme textu jako celku a můžeme sledovat jeho funkce.

Nejprve se budu zabývat slovními druhy z teoretického hlediska, představím jejich funkce, přičemž zde budu vycházet především z pojetí Františka Čermáka, který se touto problematikou zabývá ve své knize *Lexikon a sémantika* (2010). František Čermák se zabývá korpusovou lingvistikou, jeho poznatky vycházejí z jazykových dat Českého národního korpusu, a právě toto hledisko je pro moji práci klíčové, neboť i já při svém výzkumu budu vycházet z dat ČNK, která ještě podrobněji představím níže.

Čermák ve své knize *Lexikon a sémantika* uvádí, že plnovýznamové slovní druhy tvoří 98,5 % typů v textu. Jsou to otevřená paradigmata, což znamená, že se stále utvářejí nová slova – především z těch stávajících – vzhledem k potřebě pojmenovávat nové věci, vlastnosti, činnosti a okolnosti.

Prvním plnovýznamovým slovním druhem jsou podstatná jména. Vzhledem k jejich mimořádnému postavení, kdy se jimi dá pojmenovat téměř cokoli, jsou tato slova zastoupená v textech nejvíce. Biber ve své příručce *Grammar of Spoken and Written English* (1999) uvádí, že v průměru je každé čtvrté slovo v textu podstatné jméno. Toto jejich vysoké zastoupení se vztahuje na všechny druhy textů, kuchařky nevyjímaje. Podstatná jména se ale v jednotlivých druzích textů liší významově i formálně (např. v kuchařkách jsou hojně zastoupena substantiva utvořená ze sloves).

Tato práce má za úkol prozkoumat typickou slovní zásobu kuchařských receptů. Podstatná jména v kuchařských receptech pojmenovávají především suroviny, ze kterých se vytváří pokrmy, kuchařské zařízení, náčiní a pomůcky potřebné k utváření pokrmů (Klenová, 2010) a činnosti v rámci přípravy pokrmů (substantiva verbální).

Dominika Klenová ve své diplomové práci *The Language of Cookbooks and Recipes* (2010) vyděluje v rámci podstatných jmen označujících jídlo a náčiní ještě vlastní jména a slova

přejatá, přičemž uvádí, že si často ponechávají svoji původní výslovnost. Stejně tak jako v textech s jinou tematikou jsou i přejatá slova v kuchařkách častá (*parmazán, bešamel* atd.). Vzhledem k tomu, že jídlo je společenský a kulturní fenomén, je přejímání receptů z cizích kultur, tím pádem přejímání jejich označení pro dané produkty, poměrně časté. Klenová (2010) dodává, že přejatá slova se neomezují jen na podstatná jména (*marinovat, mixovat* apod.).

Jako specifický a zároveň velmi významný rys vyděluje Klenová (2010) tzv. partitiva. Partitiva jsou taková slova, která kvantifikují převážně nepočitatelná podstatná jména. Částečně tak nahrazují číslovky. Suroviny, které se nedají počítat (např. *mouka, mléko*), se nejprve musejí vymezit v rámci něčeho, co už počítat lze, například: *lžička cukru, krabice mléka, plátek šunky*.

Mezi partitiva patří i měrové jednotky (*gram, kilogram, litr*), které opět slouží ke kvantifikaci látek, kde samotná číslovka nestačí. Měrové jednotky vymezují surovinu z hlediska její hmotnosti či objemu. Klenová (2010) uvádí, že nejčastějším partitivem je právě gram.

Dále uvádí, že některá partitiva mají silnou tendenci pojit se s úzkým okruhem slov, jde tedy o ustálená spojení. Jako příklad uvádí spojení *stroužek česneku, bochník* či *šiška chleba, hlava kvěťáku*.

Nakonec autorka shrnuje, že partitiva hrají v kuchařských receptech důležitou roli. Vyskytují se v nich často, v různých obměnách a je jich opravdu široká škála. To všechno svědčí o jejich důležité úloze, tj. poskytnout co nejpřesnější návod udáváním určité kvantifikace surovin, díky čemuž by se mělo dosáhnout očekávaného výsledku. Je to další důkaz toho, že se autor snaží vyjít co nejvíce vstříc čtenáři, kterému předkládá kompletní návod. Je také na místě připomenout, že hlavní roli kvantifikace surovin a dalších jevů mají číslovky, které ale nejsou předmětem výzkumu této práce.

Andrea Pošíková se ve své práci *Lingvistická charakteristika současné produkce kuchařských knih* (2015) ještě zmiňuje o substantivech verbálních, která jsou utvořena ze sloves. Tímto jevem už se stručně zabývala Macháčková (1984), která shrnuje, že spojením těchto jmen s předložkou lze vyjádřit časové vztahy, ať už jde o děj, který má následovat (*po opláchnutí*), nebo o děje, které mají probíhat současně (*během míchání, za stálého míchání*). O tom viz výše.

Dalším plnovýznamovým slovním druhem jsou přídavná jména. Dle tradičního pojetí (Caha, Karlík, 2017) se přídavná jména rozdělují do dvou skupin: jakostní (vyjadřující kvalitu věci) a vztahová (vyjadřující vztah k věci). František Čermák (2010) vytýká tomuto pojetí, že nebere ohled na význam přídavných jmen a že mezi jejich skupinami nejsou ostré hranice. Navrhuje proto dělení vlastní, který vychází právě z významů adjektiv:

- 1) adjektiva deskriptivní, tedy popisná, jejichž původ je většinou jmenný, ptáme se na ně otázkou „jaký?“, při spojení se substantivem ho konkretizují, např. *dřevěný, psychický, český*.
- 2) adjektiva posesivní, tedy přivlastňovací, na která se ptáme otázkou „čí?“
- 3) adjektiva evaluativní, tedy hodnotící, prostřednictvím nichž mluvčí vyjadřuje v určité komunikační situaci svůj postoj a hodnotí jev na linii „dobré–špatné“, např. *slušný, mizerný, statečný, výborný, sprostý*.
- 4) adjektiva intenzifikační, tzv. intenzifikátory, prostřednictvím nichž mluvčí zdůrazňuje, nebo naopak oslabuje platnost substantiva, ptáme se na ně otázkou „v jaké míře?“, např. *úplný, dokonalý, celý, slabý*.
- 5) adjektiva restriktivní, tedy vyjadřující omezení, prostřednictvím nichž mluvčí konkretizuje platnost významu substantiva vzhledem k jeho obvyklým možnostem, ptáme se na ně „který, jaký specificky?“, např. *hlavní, zvláštní, celkový, pouhý*.

Podobně i Anne Bower ve své studii *Claiming a Piece of Pie: How the Language of Recipes Defines Community* (1997) stručně pojednává o hodnotících přídavných jménech, ale na rozdíl od Čermáka je nevnímá pouze na škále „dobrý–špatný“. Mezi tato přídavná jména řadí všechna přídavná jména, kterými mluvčí subjektivně hodnotí míru objektivní vlastnosti (např. u spojení *měkký koláč* – pro někoho může být koláč dostatečně měkký, pro někoho může být tentýž koláč už příliš měkký). Je proto třeba mít jisté znalosti v oboru, aby čtenář dokázal rozluštit význam hodnotícího adjektiva, jak jej měl na mysli mluvčí a jak je to v praxi běžné (Bower, 1997). Výskyt hodnotících přídavných jmen v kuchařských receptech potvrdil i Stefan Diemer ve své práci *Recipes and discourse in English* (2013), přičemž dodává, že se používají často pro hodnocení chuti daného produktu.

Klenová (2010) shrnuje několik funkcí přídavných jmen užitých v kuchařkách: slouží ke konkretizaci potravin či náčiní, popisují meziprodukty a výsledné produkty (*jemné, měkké, křehké...*). Dalším bližším členěním přídavných jmen z hlediska významu se už nezabývá.

Co se týče formální stránky přídavných jmen, tak Klenová (2010) zmiňuje ještě častý výskyt přídavných jmen utvořených ze sloves, konkrétně adjektiv rezultativních pasivních. Adjektiva rezultativní pasivní tu mají podobnou funkci jako substantiva verbální, tedy vyjadřují časové vztahy. I ta mohou vyjadřovat následnost (jsou utvořena z příčestí trpného dokonavých sloves, např. *Očištěné a umyté vepřové maso nakrájíme na řízky.*), nebo současnost (*Do vařící vody dáme těstoviny.*).

Další velmi důležitou úlohu v kuchařských receptech hrají slovesa. Klenová (2010) ve své práci uvádí, že jsou v kuchařkách hojně zastoupena jak slovesa obecná, tj. taková, která se se používají v různých kontextech (např. *být, dát, mít, moci*), tak slovesa specifická pro kuchařský kontext (např. *přidat, vařit a ohřát*). Autorka podrobněji zkoumala slovesa specifická pro kuchařky, přičemž uvádí, že sloveso *vařit* je obecnější a zastřešuje více specifická slovesa označující konkrétní techniky a způsoby, jakými se dá tepelně zpracovávat jídlo: sloveso *péct* pro pečení v troubě, sloveso *opéct* či *pražit* pro pečení v troubě či na ohni, sloveso *napařit* pro přípravu jídla na páře, nebo *povařit, smažit, grilovat* apod.

Posledním plnovýznamovým slovním druhem jsou příslovce, která Čermák (2010) třídí podle významu velice obdobně jako přídavná jména, tedy na deskriptivní, evaluativní, intenzifikační, restriktivní a nakonec situační (stavová), která vyjadřují z různého hlediska vnímaný stav (ne/trvalý aj.) a bývají omezena na predikát a syntagmatiku se slovesem být. Tyto predikáty se dají ještě rozdělit na osobní vyjadřující zvl. po/city (*horko, smutno, nevolno*) a neosobní vyjadřující po/city, smyslové a atmosférické vjemy, rezultat, lokalitu aj. (*mokro, útulno, daleko*).

Pošíková (2015) uvádí, že se v kuchařkách často vyskytují hodnotící příslovce (např. *zlehka, trochu*), podobně jako u přídavných jmen, a dále jsou častá příslovce časová (např. *často, nakonec, nejprve, potom*), která zde podobně jako substantiva verbální či adjektiva rezultativní pasivní vyjadřují časové vztahy.

4 Představení užitého materiálu a základních pojmů

V této kapitole ve stručnosti představím materiál, se kterým budu při své analýze typické slovní zásoby pracovat. Pro tento účel skvěle poslouží jazyková data Českého národního korpusu (dále ČNK), který shromažďuje velké množství mluvených a psaných textů sloužících k výzkumu jazyka na všech jazykových rovinách (morfologická, syntaktická, lexikologická, fonetická). Tyto texty jsou poté převedeny do elektronické podoby, díky čemuž lze snadno, rychle a efektivně hledat různé jazykové jevy (viz heslo Co je korpus?, wiki.korpus.cz).

Jazykové korpusy se využívají k lingvistickým výzkumům, jejich cílem je věrně reflektovat běžný jazykový úzus. Aby korpus odrážel jazykové jevy co nejvěrněji, je třeba, aby obsahoval velké množství typů textů (tj. beletristické, publicistické i oborové). Někteří badatelé navíc považují za důležité, aby poměry mezi varietami v korpusu odpovídaly jejich poměrům v reálném úzu. Tato dvě kritéria se nazývají reprezentativnost a vyváženost (viz heslo Reprezentativnost korpusu, wiki.korpus.cz).

Je však třeba dodat, že není možné zachytit celou jazykovou produkci, tudíž korpusové texty jsou vždy jen vzorkem, ale díky snaze korpusu o co největší reprezentativnost a vyváženost lze výskyt jazykových jevů zobecnit na celou populaci (viz heslo Korpus, wiki.korpus.cz).

Hlavní výhodou korpusů je, že v nich lze snadno vyhledávat jazykové jevy. K tomu je však potřeba data upravit, anotovat je, tzn. doplnit je o dva typy informací:

- a) metainformace (informace o autorovi, původu textu apod.), díky nimž lze jazykový jev zařadit do určitého kontextu, stylu atd.
- b) lemmatizace, kdy se ke každému tvaru slova přiřadí jeho slovníkový (základní) tvar, a tagování, kdy se k jednotlivým výrazům doplní gramatické a významové vlastnosti slov (např. slovní druh, mluvnické kategorie apod.) (viz heslo Korpus, wiki.korpus.cz).

Jazykové korpusy se člení na základě několika hledisek:

- 1) z hlediska modu: a) psaný b) mluvený
- 2) z hlediska časového vymezení: a) synchronní (současný) b) diachronní (starší)
- 3) z hlediska tématu: a) obecný b) specializovaný (např. žákovské korpusy)
- 4) z hlediska počtu jazyků: a) jednojazyčný b) vícejazyčný (viz heslo Korpus, wiki.korpus.cz).

Český národní korpus, který v roce 1994 založil profesor František Čermák, zahrnuje například psané synchronní korpusy řady SYN, mluvené synchronní korpusy řady ORAL, diachronní korpus DIAKORP a paralelní (vícejazyčný) korpus InterCorp. Český národní korpus je už dlouho součástí naší tradice a je považován za korpus na velmi dobré úrovni, co se týče jeho velikosti, jeho variantách a jeho zpracovávání (viz heslo Korpus, wiki.korpus.cz). Pro mé účely poslouží jazyková data synchronních korpusů řady SYN. Zkratka SYN je odvozená od pojmu „synchronní korpus“, což v překladu znamená současný. Shrnuje jazyková data určitého období. Na rozdíl od diachronních korpusů zde tedy není hlavním cílem sledovat jazykový vývoj (viz heslo Korpus, wiki.korpus.cz).

Ani já nebudu ve své práci sledovat jazykový vývoj kuchařek, např. jak se liší současné kuchařky od kuchařek z dob Rettigové a Sandtnerové, ale budu zkoumat pouze současnou typickou slovní zásobu kuchařských receptů. Za současný jazyk jsou zde považovány takové texty, které se stále čtou a nejsou pocíťovány jako zastaralé, jinak řečeno jsou živé (viz heslo Synchronie, wiki.korpus.cz). Mým cílem také je zkoumat pouze psané texty, nikoli například kuchařské recepty prezentované v televizních programech.

Všechny kuchařky, které jsou předmětem mého výzkumu, pocházejí z let 1990–2014. Z největšího dostupného korpusu SYNv8 jsem si vytvořila specializovaný korpus s domácími kuchařkami, které budu porovnávat se zbytkem obecného korpusu SYN2015.

Korpus SYNv8 (SYN verze 8) je nejnovější verze korpusů řady SYN zveřejněná v roce 2019, pod kterou spadají všechny korpusy SYN zveřejněné do této doby. Zahrnuje korpusy SYN2000, SYN2005, SYN2006PUB³, SYN2009PUB, SYN2010, SYN2013PUB a SYN2015. Je to korpus referenční, tzn. že se jeho podoba od doby vzniku nemění, což umožňuje replikovatelnost výsledků, kdy si badatelé opakovaně mohou ověřit svoje výzkumy. Není však reprezentativní, neboť v něm převládají texty publicistické. Tato skutečnost se ovšem netýká mé práce, neboť já si z tohoto korpusu vybrala jen texty kuchařek spadající do oborové literatury. Tato verze má celkem 5 391 362 082 slov, 12 039 781 slovních tvarů a 8 684 133 (viz heslo Korpus SYN verze 8, wiki.korpus.cz).

Korpus SYN2015, se kterými budu srovnávat jazyková data svého vytvořeného korpusu domácích kuchařek, je referenční a reprezentativní. Tento korpus obsahuje 120 748 715 slov, 1 751 599 slovních tvarů a 777 011 lemmat. Je zaměřen na období 2010–2014. Je lematizovaný a morfologicky tagovaný. Obsahuje především texty beletristické, oborové a

³ Zkratka PUB představuje publicistické texty.

publicistické, které jsou v korpusu zastoupeny rovným dílem (33,3 %). (viz heslo Korpus SYN2015, wiki.korpus.cz)

Mým cílem je nalézt klíčová slova, která představují typickou slovní zásobu současných psaných kuchařek. Klíčová slova jsou taková, která jsou v určitém textu nebo skupině textů (zde v kuchařských receptech) významně více zastoupená než v jiných textech (v tomto případě v textech korpusu SYN2015). Analýza klíčových slov je předmětem parolového čili řečového výzkumu textů, na základě něhož lze tyto texty určitým způsobem interpretovat (např. z hlediska diskurzu, literatury). Klíčovými slovy jsou často vlastní jména (odlišující konkrétní text od jiných), pokud by se pracovalo se slovními tvary, mezi klíčovými slovy by byly i tvary slov specifické pro daný žánr (v kuchařkách např. sloveso v 1. osobě množného čísla způsobu oznamovacího). (viz heslo Klíčové slovo, wiki.korpus.cz)

Pro svůj výzkum jsem si vytvořila subkorpus kuchařských receptů, který zahrnuje 40 kuchařských knih a jeden časopis. Kritériem mého výběru bylo, aby to byla kuchařka z domácího prostředí nebo z prostředí blízkého domácímu prostředí. Většina kuchařek je vyloženě českých, tzn. psaných českými autory o české kuchyni, jsou to: Babiččina kuchařka; Česká kuchařka; Houbařská kuchařka; Jablečná kuchařka; Krkonošská kuchařka; Kuchařka babičky Chadimové; Kuchařka pro labužníky; Moderní česká kuchařka; Staročeská kuchařka; Sýrová kuchařka; Kuchařka při onemocnění žlučníku; Makrobiotická kuchařka; Mikrovlnná kuchařka s časy; Pštos v české kuchyni; Zázvor v kuchyni; Ryby pečené, smažené, vařené, dušené, rybí saláty; Maso z babiččina receptáře; Recepty se sníženým obsahem cholesterolu; Zabijačkový receptář; Pečeme podle našich babiček; Maso pokaždé jinak; Pokrmy s mletým masem; Příprava pokrmů; Těstoviny; Grilujeme, rožníme a zapékáme na chatách a chalupách; Cukety, patizony, tykve, zeleninové saláty; Pomazánky a saláty doma i na chalupě; Saláty a letní večere; Pomazánky; časopis F.O.O.D.

Několik kuchařek je německých, jsou to: Bramborová dieta pro štíhlou linii; Grilování na zahradě i na balkoně; Dělenou stravou k vysněné váze; Dělená strava podle krevních skupin; a anglických: Bylinková kuchařka; Jak vařit těstoviny; Vaříme v mikrovlnné troubě 101 praktických rad. Přidala jsem ještě několik kuchařek, které pojednávají o jiném druhu kuchyně – italská (Italská kuchyně), španělská (Španělská kuchyně), indická (Indická kuchyně) a čínská (Čínská kuchařka). U posledních tří uvedených kuchařek se dá předpokládat, že se tam objeví suroviny nebo názvy jídel, které zde nejsou tolik známé. I tento rys jsem ve svém výzkumu zohlednila. Cílem tedy bylo shromáždit kuchařky z domácího prostředí, které jsou psané podobným stylem.

Při porovnání vytvořeného korpusu kuchařských receptů s obecným korpusem SYN2015 bylo označeno přibližně 3 000 lemmat jako klíčová slova. Tento seznam klíčových slov, tak jak by je v případě jednoduššího úkolu vyhledala aplikace KWords, mi laskavě poskytl pan docent Cvrček z Ústavu Českého národního korpusu.

Je také třeba dodat, že se kuchařské recepty přirozeně vyskytují i v obecném korpuse SYN2015, ale vzhledem k velkému množství různých textů vyskytujících se v korpuse SYN2015 není třeba se obávat toho, že by výsledky byly zkreslené, tudíž jsem se po konzultaci s lingvisty ČNK rozhodla toto zanedbat.

Cílem mé bakalářské práce je tedy zjistit, která klíčová slova se v kuchařských receptech vyskytují, a poté je roztřídit a popsat. Budu vycházet z předchozích studií a diplomových prací, které už se částečně slovní zásobě v kuchařkách věnovaly. Této problematice se chci věnovat více do hloubky a chci přispět ještě dalšími poznatky. Lemmata se pokusím roztřídit, okomentovat např. jaká je jejich frekvence, v jakých situacích se používají, do jaké míry jsou ustálená.

4.1 Základní pojmy

4.1.1 Frekvence

Klíčovým pojmem a měřítkem, na základě něhož se vyhledávají slova stejně jako v aplikaci KWords, je frekvence.

Frekvence v korpusové lingvistice označuje počet výskytů jazykového jevu v korpuse, nebo také četnost jeho slovních tvarů. Uvádí se buď v absolutních hodnotách, pak se jí říká absolutní frekvence, nebo se uvádí jako údaj relativní, pak se nazývá relativní frekvence.

Absolutní frekvence uvádí přesný počet výskytů zkoumaného jevu v daném korpuse. Tato hodnota ale většinou není sama o sobě dost vypovídající, neboť korpusy jsou různě velké, a pokud neznáme velikost korpusu, tak nelze výskyt tohoto jevu vymezit vůči zbytku korpusu, tzn. nelze říct, jestli se daný jev vyskytuje často, či méně často.

Naproti tomu relativní frekvence počítá s velikostí každého korpusu a přepočítá frekvenci jevu například na 1 milion slov. Když vyhledám v korpuse SYN2015 lemma *vařit*, tak relativní frekvence (značená jako ipm) tohoto lemmatu je 44,84, tzn. z jednoho milionu slov SYN2015 je 44krát zastoupeno lemma *vařit*. Pokud lemma *vařit* zadám do svého vytvořeného subkorpusu kuchařských receptů, vyjde mi relativní frekvence 2 078, což je mnohonásobně víc

než v obecném korpusu. Relativní frekvence umožňuje pohodlně srovnávat jazykový jev v různých korpusech, aniž bychom si u všech museli zjišťovat, jak velký je.

Je ale třeba stále mít na paměti, že i jazykový korpus je jen vzorek jazykových dat, které se potom zobecňují, tudíž je tu jistá možnost, že by jistý jev nemusel být zachycen vůbec nebo v menší míře, než se v běžném úzu vyskytuje (viz heslo Frekvence, wiki.korpus.cz).

4.1.2 DIN

Klíčová slova jsou v textech vyhledávána podle tzv. DIN (Difference index). Toto měřítko pracuje právě s relativní frekvencí, díky níž porovnává frekvenci určitého textu s obecným korpusem. Jsou pro něj důležitá dvě kritéria: jestli je rozdíl hodnot statisticky významný a jestli je z hlediska popisu podstatný. Porovnáním relativní frekvence jazykových jevů vyjde hodnota od -100 do 100. Hodnota 100 značí, že se daný výraz vyskytuje pouze ve zkoumaném textu, v mém případě v kuchařských receptech. Hodnota 0 značí, že se daný jev vyskytuje ve stejné frekvenci ve zkoumaném a obecném textu, a hodnota -100 pak značí, že se jev vyskytuje pouze v obecném textu. Zajímavá jsou ta data, která mají hodnotu 75–100 (viz heslo DIN, wiki.korpus.cz).

4.1.3 Lemma

Lemma je reprezentativní slovníková podoba hesla a je v rámci lemmatizace přiřazeno ke každému slovnímu tvaru pro jeho lepší vyhledávání. U podstatných jmen je jeho reprezentativní tvar v 1. pádu čísla jednotného, u přídavných jmen je to tvar v 1. pádu čísla jednotného mužského rodu životného, u zájmen totéž a u sloves je to infinitiv. Lemma v sobě zahrnuje všechny slovní tvary. V korpusu je mimo jiné možné vyhledat pouze určitý slovní tvar (viz heslo Lemma, wiki.korpus.cz).

4.1.4 Kolokace

Kolokace je ustálené, smysluplné, syntagmatické spojení dvou (i více) slovních tvarů. Smysluplností se myslí významová spojitelnost, tzn. že nelze k sobě pojit výrazy, které spolu významově vůbec nesouvisejí (např. *psát dřevo*). Kolokace se dělí na několik druhů: víceslovné termíny, víceslovná vlastní jména, frazémy a idiomy, volná syntagmatická spojení (viz heslo Kolokace, wiki.korpus.cz).

5 Výzkum kuchařských receptů

Touto kapitolou začíná praktická část mé práce, jejíž cílem je analyzovat typickou slovní zásobu kuchařských receptů, tj. roztrždit ji, popsat a zhodnotit. Při porovnávání jazykových dat vytvořeného subkorpusu kuchařských receptů s jazykovými daty obecného korpusu SYN2015 bylo označeno 2 925 lemmat jako klíčová slova kuchařek. V předchozí kapitole jsem zmínila, že jako klíčová slova byla označena lemmata s hodnotou DIN 75–100. Většina klíčových slov se pohybuje dokonce v rozmezí 90–100. Na základě těchto hodnot pak lze konstatovat, že tento druh textu má také svoji specifickou slovní zásobu.

K tomuto bodu je však třeba dodat ještě jednu důležitou věc. Při popisování typické slovní zásoby kuchařských receptů budu primárně pracovat s absolutní frekvencí těchto lemmat a jako typické příklady dané skupiny slov budu uvádět taková lemmata, která jsou nejčastější, nejfrekventovanější. Uvádím absolutní frekvenci s tím, že všechny příklady pocházejí ze subkorpusu kuchařek o celkové velikosti přibližně 1 500 000 tokenů.

Například nejčastější příslovce *jemně* má absolutní frekvenci 2 689 výskytů. Víme-li, že korpus je o velikosti 1 500 000 slov, tak si lze na základě toho udělat představu, jak běžné toto slovo je. Nebudu tedy lemmata třídit podle hodnoty DIN, neboť ta už svůj hlavní účel – najít klíčová slova – splnila. Řadit tato lemmata dále podle hodnoty DIN by zvláště v kategorii podstatných jmen nebylo dostatečně vypovídající, neboť mezi lemmaty s nejvyšší hodnotou DIN by se objevovala slova s nízkou frekvencí, převážně slova cizí. Je zde totiž předpoklad, že tato cizí a zároveň nízkofrekvenční slova nemusí běžný uživatel kuchařských receptů znát a využívat, tato slova mohou znát jen odborníci z oboru gastronomie, a proto se v obecném korpusu vůbec neobjevují. Tím by se moje bakalářská práce odchýlila od svého účelu, kterým je popsat typickou slovní zásobu domácích kuchařek, určených převážně pro kuchaře laiky, nejen pro odborníky z oboru gastronomie.

Tato lemmata jsem roztrždila nejprve do slovních druhů a v rámci nich jsem je roztrždila dle pojmenování a významu.

Ve svém výzkumu se zaměřuji na čtyři plnovýznamové slovní druhy, a to podstatná jména, přídavná jména, slovesa a příslovce. V teoretické části jsem se snažila představit dosavadní výzkumy v této problematice, přičemž šlo o několik studií a několik diplomových prací. Většina studií se věnuje kuchařským receptům především z pohledu stylistiky, je zaměřená na vymezení tohoto druhu textu v rámci funkčního stylu. Některými konkrétními rysy slovní zásoby se pak zabývají ve svých studiích Kraus (1966) a Macháčková (1984). Co se týče diplomových prací, tak ve dvou z nich se autorky Klenová (2010) a Pošíková (2015) věnují

typické slovní zásobě trochu více, přičemž už ony se zabývají hlavně těmito čtyřmi plnovýznamovými slovními druhy. Z jejich výzkumů vycházím a navazuji na ně.

5.1 Podstatná jména

Podstatná jména tvoří nejrozsáhlejší část slovní zásoby. To samozřejmě platí i pro kuchařské recepty, jak už o tom referuje ve své studii Jiří Kraus (1966), který na základě svého výzkumu uvádí, že tento slovní druh pokrývá 32,25 % tohoto typu textu. Právě proto je jim třeba věnovat velkou pozornost. Eva Macháčková (1984) ve své studii naznačuje několik hledisek, jak členit podstatná jména kuchařských receptů: z hlediska syntaktického na substantiva verbální odkazující k dějovosti, přičemž ve spojení s předložkou vyjadřují časové vztahy těchto dějů, a z hlediska významu na podstatná jména pojmenovávající přísady, meziprodukty a výsledné produkty. Tato hlediska bere v úvahu ve své diplomové práci i Klenová (2010), která vymezuje názvy ingrediencí, přísad, vlastní jména, přejatá jména, názvy kuchyňského náčiní a zařízení; partitiva a zkratky. Pošíková (2015) ve své diplomové práci na základě formálních a významových hledisek ještě stručně shrnuje pojetí podstatných jmen jako: jednotlivá slova – obecná, termíny, univerbizované výrazy; kolokace – víceslovné termíny, frazémy a idiomy, běžná syntagmata, vlastní jména; zkratky.

Můj výzkum vychází ze všech těchto prací, přičemž jsem se snažila pojmout podstatná jména ze všech navrhovaných hledisek a doplnit je o nová. V první řadě se zabývám významem těchto lemmat, ale neopomím se částečně věnovat i stránce formální, jedná-li se o podstatné a zajímavé údaje.

Z 2 925 klíčových slov patří 1 549 lemmat mezi podstatná jména. Podstatná jména jsou tedy mezi klíčovými slovy nejvíce zastoupeným slovním druhem. Na základě uvedených poznatků jsem podstatná jména rozčlenila do těchto skupin:

- a) Názvy přísad
- b) Názvy meziproduktů
- c) Názvy výsledných jídel
- d) Názvy hraniční
- e) Názvy kuchyňského náčiní a kuchyňského zařízení
- f) Názvy dějů
- g) Partitiva
- h) Názvy organických sloučenin

- i) Ostatní názvy související s gastronomií

5.1.1 Názvy přísad

Nyní vycházím z pojetí Macháckové (1948), která ve své studii vymezuje názvy jídla dle jednotlivých forem jídla v určité fázi přípravy pokrmu na přísady, meziprodukty a produkty. Co se týče pojmu *produkt* nebo *výsledný produkt*, tak si ho dovolím nahradit slovem pokrm či výsledný pokrm, neboť tento výraz lépe vystihuje konečnou fázi přípravy jídla. Produktem jsou totiž svým způsobem také přísady, např. máslo je také konečným produktem své přípravy, takže by zde mohlo dojít k nedorozumění. Pokud by se jednalo o recept, jak si vyrobit máslo, tak by zde tento pojem byl namístě, ale recepty tohoto druhu se vyskytují jen velmi málo.

Podle Slovníku spisovného jazyka českého (dále SSJČ) se přísada definuje jako „*to, co se do něčeho, k něčemu přidává (zprav. pro zlepšení n. zdokonalení)*“. Z této definice vyplývá, že přísadami mohou být jednak produkty, které se dále zpracovávají do meziproduktu, a tím pozbydou svého tvaru, nejsou vidět, a jednak produkty, které se tímto způsobem nezpracovávají, zůstávají ve své původní formě, a jejich hlavním účelem je zdobit, dochutit či zdokonalit výsledný pokrm. Úloha přísady se tak zdá být vedlejší, ale je tomu právě naopak, tato ozdoba je neodmyslitelnou součástí výsledného pokrmu. Do první skupiny dle této definice lze zahrnout např. různé mléčné výrobky, jako je mléko, smetana, bílý jogurt, tvaroh, máslo, dále mouka, vejce, cukr. Právě z těchto jmenovaných složek se zadělává na těsto při přípravě různých druhů koláčů, dortů apod. Těsto je pak onen meziprodukt. Do druhé skupiny pak lze zahrnout např. různé ovoce, které se zanechává v původní podobě právě kvůli jeho čerstvosti, jeho vitamínům, např. palačinky plněné jahodami.

Po ujasnění si definice jsem mohla přistoupit k vlastnímu výzkumu. Lemmata pojmenovávající přísady tvoří jednu z největších skupin podstatných jmen, jde o 412 lemmat. V rámci nich jsem ještě vyčlenila určité podskupiny, mezi nejvíce zastoupené patří mléčné výrobky, zelenina, ovoce, byliny, koření.

Mezi nejčastějšími přísadami se vyskytují *sůl, olej, máslo, cukr a mouka*, všechny mají absolutní frekvenci přes 10 000 výskytů, nejvíce má *sůl* s 16 691 výskyty. Tento fakt asi nikoho nepřekvapí, neboť se jedná o suroviny, které tvoří základ většiny jídel.

Nejvýraznější přísadou mléčných výrobků je *mléko* s 6 873 výskyty. Následuje nadřazené slovo *sýr, smetana, jogurt, tvaroh*, s menší frekvencí pak různé druhy sýrů, jako *čedar, mozzarella, parmezán, ementál* apod.

S jevem, kdy se nadřazené slovo objeví ve frekvenční špičce dané skupiny a kdy slova podřazená teprve následují, i s velkým odskokem, se v tomto výzkumu setkáváme často. Je tomu tak často proto, že autor nám tak nabízí širokou škálu možností, kdy si můžeme vybrat podle toho, který druh z téže skupiny potravin nám chutná. Např. autoři píšou obecně o sýru a už je jen na kuchaři, který sýr si zvolí. To je typické také pro zeleninu, kdy si jako oblohu můžeme dát rajčata a salát, nebo rajčata a okurku, či jiné druhy zeleniny. Koneckonců jde jen o ozdobu, která nenaruší přípravu výsledného pokrmu. Dalším důvodem vyšší frekvence slov nadřazených je, že autor receptu uvede v surovinách kombinaci potravin z téže skupiny, a aby je při zpracovávání nemusel stále opakovat, tak je nahradí slovem nadřazeným. Typické je to například u slova *zelenina* (např. *všechnu zeleninu zamícháme dohromady*).

Mezi vůbec nejčastější zeleninou, která sestává z 63 lemmat, se vyskytuje *cibule*, která se ve vybraných kuchařkách vyskytuje 10 110krát, což svědčí o její velké oblíbě mezi českými kuchaři, cibule tvoří základ velkého množství jídel. Na druhém místě je *česnek*, který má 7 602 výskyty, což je velký odstup od *cibule*. Mezi dalšími příklady mohu uvést tato lemmata: *brambora*, *rajče*, *paprika*, *mrkev*, *zázvor*, *petrželka*, *cibulka*, *zelí*, *chilli*. Lemma *cibulka* s 2 313 výskyty jen potvrzuje oblíbenost této potraviny. Mezi prvními výskyty se objevilo i slovo nadřazené *zelenina*.

Naproti tomu ovoce, sestávající z 50 lemmat, už tak velké zastoupení nemá. Nejčastějším ovocem jsou *jablka* s 3 170 výskyty. Za *jablkem* následuje slovo nadřazené, poté *citron*, *ořech*, *oříšek*, *mandle*, *pomeranč*, *jahoda*, *oliva*, *hruška*, *švestka*, *banán* (507 výskyty). Dle frekvence je vidět značný rozdíl oproti kategorii zeleniny, která tvoří základ pro velké množství českých jídel. Ta jsou převážně koncipována na slaném základě, oproti nim je málo českých hlavních jídel, kterým se věnují kuchařské recepty především, sladkých. Kromě nadřazeného slova *ovoce* jsou tu ještě lemmata *ořech* a *oříšek*, která sice spadají pod ovoce, ale zároveň jsou to slova nadřazená pro různé druhy ořechů, např. již zmiňované *mandle*.

Významnou podskupinu tvoří také koření. Není překvapivé, že nejčastějším kořením je *pepř* s 9 511 výskyty. Za ním s velkým schodkem následuje nadřazené slovo *koření* s přibližně 3 600 výskyty. Následují v ČR známá koření *kmín*, *skořice*, *tymián*, *majoránka*, *kari*, *oregano*, *kurkuma*, *estragon*.

Velkou podskupinu tvoří také rostliny a byliny. Vůbec nejčastějším lemmatem je opět nadřazené slovo *bylinky*, což opět ukazuje na širokou škálu tohoto druhu potravin, kdy často kombinujeme více různých bylinek najednou. Jako nejčastější bylinky mohu uvést např. *bazalku*, *koriandr*, *pažitku*, *chřest*, *rozmarýn*, *mátu*.

Zvláštní podskupinou jsou slova označující pouze části přísad, např. *šťáva, žloutek, kůrka, bílek, slupka, jádřinec, dužnina, nať*.

5.1.2 Názvy meziproduktů

Toto je další pojem, který ve své studii vyčlenila Macháčková (1984), která uvádí, že v některých případech se k výslednému jídlu dostaneme přes meziprodukt. Meziprodukt definuje Slovník spisovné češtiny (dále SSČ) jako „*produkt v určitém úseku výrobního procesu, který se dále zpracovává*“. Tuto skupinu tvoří jen 6 výrazů, přičemž vůbec nejčastější je výraz *těsto* s přibližně 7 990 výskyty. Už právě kvůli tomuto lemmatu, který má vysoký počet výskytů, je namístě tuto skupinu meziproduktů vydělit. Mezi další meziprodukty mohu uvést *pěnu, jížku, kvásek, korpus, těstíčko*.

5.1.3 Názvy výsledných pokrmů

Na konci přípravy pokrmu vznikne to, čemu Macháčková (1984) říká výsledný produkt. Tento výraz jsem se rozhodla ve svém výzkumu nahradit výrazem výsledný pokrm, který lépe odlišuje výchozí produkt (který v jistém kontextu také může být výsledným) od výsledného pokrmu. Akademický slovník cizích slov (dále ASCS), podobně jako SSJČ, definuje produkt jako „*předmět vzniklý výrobou, výrobek: domácí produkty; průmyslové produkty; zemědělské produkty...*“. Macháčková uvádí, že výsledný produkt se někdy nazývá stejně jako výchozí surovina (např. *maso*). Označení výsledného pokrmu je většinou uveden už v názvu.

Z mého výzkumu vyplývá, že se jedná o další velkou skupinu, obsahující 434 lemmat. Lemmata pro výsledné pokrmy jsem rozdělila do dvou podskupin:

- a) lemmata s jednoznačným významem výsledného pokrmu
- b) lemmata označující zpracovaný výsledný pokrm a zároveň nezpracovaný výsledný pokrm, či výchozí surovinu

Nejprve začnu s podskupinou, kdy je pojmenování výsledného pokrmu totožné s pojmenováním nezpracovaného pokrmu, či výchozí suroviny. Tato podskupina čítá 138 lemmat. Typicky jde o maso a přílohy. Maso je pojmenováním jak výchozí suroviny, tak výsledného pokrmu. Většina příloh je pojmenováním jak nezpracovaného výsledného produktu, tak zpracovaného výsledného pokrmu. Tyto potraviny jsou výsledným produktem

jejich výroby (např. těstoviny ze semolinové mouky, maso ze zvířete), ale aby tvořily výsledný pokrm, je třeba je tepelně zpracovat (až na výjimky). Tepelnou úpravou se jejich podoba příliš nemění. Tvoří samy o sobě hlavní chod. Např. z *těstovin* v balení se stanou *těstoviny s protlakem*; z *brambor* se stanou *vařené/pečené/restované brambory*.

Nejčastějším slovem této podskupiny je *maso* se 13 919 výskyty. Za ním následuje lemma *brambory* (které jsem rovněž zařadila do zeleniny) s 6 319 výskyty, což je velký odstup od masa. Následuje lemma *rýže* opět s velkým odstupem při 2 850 výskytech. Jako další lemmata mohu uvést *rybu*, *hovězí*, *kuřecí*, *těstoviny*, *přílohu*, *kuře*, *knedlík*, *nudličky*, *nudle*, *játra*, *telecí*, *jehněčí*, *čočku*, a další.

Z uvedeného výčtu lze vypožorovat několik zajímavých jevů. V předních místech se opět objevují slova nadřazená. Lemma *těstoviny* je slovem podřazeným lemmatu *přílohy*, ale zároveň slovem nadřazeným lemmatům označujících různé druhy těstovin, např. *nudličky*, *nudle*, *špagety*, *makarony*, *kolínka*, *ravioli*, *penne*, *tagliatelle*, *cannelloni*, *tortellini*, *tarhoňa*. Těstoviny jsou členěny dle jejich tvarů. Většinou jde o slova přejatá z italštiny, což nikoho nepřekvapí vzhledem k tomu, že těstoviny pocházejí z italské kuchyně a jsou i zde velice rozšířeným a oblíbeným pokrmem. O slovech přejatých budu pojednávat v samostatné kapitole. Zůstanu-li u příloh, tak mezi nejčastějšími mohu uvést *rýži*, *těstoviny*, *nudle*, *čočku*, *špagety*, *noky*, *kuskus*, *makarony*, *bulgur*, *krokety* a jiné. Zajímavou věcí zde je také užívání zdobnělin, např. *knedlíček*, *nudlička*, *noček* apod. Tato slova mohou být označením stejného výsledného pokrmu, jen v menší podobě, nebo mohou být součástí jiného výsledného pokrmu, např. knedlíčky se často dávají do polévky či nějaké omáčky, stejně tak nočky. Naproti tomu označení *nudličky* je často součástí kolokace *nakrájet něco na nudličky*.

V uvedeném výčtu se také často vyskytují slova označující druh masa, tedy *hovězí*, *kuřecí*, *telecí*, *jehněčí*, *drůbeží*, *vepřové* apod. Tyto výrazy mají tvar přídavného jména a skutečně jsou ve většině případů takto využívány. Jejich nejčastějším doplněním je přirozeně lemma *maso*. Tato lemmata jsou ale v některých případech zbavena referentu a samy se jím stávají. V tomto případě se mluví o tzv. univerbizaci, kdy se z velice ustáleného víceslovného pojmenování stane jednoslovné (Hladká, 2017), které plně nahrazuje předešlé víceslovné, v konkrétním případě neřekneme *hovězí maso*, ale jen *hovězí*. Pokud by byl referent jiný než *maso*, bylo by třeba opět uvést víceslovné pojmenování, např. *hovězí polévka*. Jako typickou univerbizaci lze zde uvést lemma *roštěná*. Ve většině případů se ale stále používá víceslovné pojmenování, a právě proto tento okruh slov spadá i do přídavných jmen. Tam už se jimi ale nebudu dále zabývat. S touto problematikou se ještě pojí otázka nadřazenosti a podřazenosti. V případě víceslovného pojmenování jsou oba výrazy navzájem rovnocenné, podstatné jméno

je konkretizováno přídavným. V případě univerbizace je toto lemma podřazené původnímu referentu, v konkrétním případě je lemma *hovězí* slovem podřazeným lemmatu *maso*.

Dalším způsobem, jak pojmenovat některé druhy masa, je přímo uvedení daného zvířete, např. *ryba* (2 565 výskytů), *kuře*, *kreveta*, *losos*, *kachna*, *kapr*, *pstruh*, *králík*, *husa* apod. Jedná se především o menší zvířata, tedy ryby, ptáky, mořské živočichy apod. Oproti tomu u větších zvířat se používá jednak již zmiňované obecné označení, např. *hovězí maso*, nebo se vyskytují výrazy pojmenovávající konkrétní části těla zvířete, např. *játra*, *kýta*, *bůček*, *kotleta*, *špek*.

Nyní se vyjádřím k lemmatům druhé podskupiny, která jsem jednoznačně přiřadila k výsledným pokrmům. Nejčastějším lemmatem je *omáčka* s přibližně 6 948 výskyty. Následují např. *vývar*, *polévka*, *chléb*, *krém*, *pečivo*, *koláč*, *kaše*, *houska*, *nápoj*, *řízek*, *zálivka*, *placka*, *dort*, *pomazánka*, *poleva*, *pyré*, *pasta*, *nádivka*, *zmrzlina*, *řez*, *steak*, *pečeně*, *zemle*, *klobása*. V tomto výčtu se opět vyskytuje několik nadřazených slov. Až poté následují různé druhy nadřazeného slova, např. u *pečiva* je to *houska*, *koláč*, *rohlík*.

Jsou tu také uvedeny různé názvy pro zpracované maso, ze kterých je zřejmé, že jde již o výsledný pokrm: *řízek*, *steak*, *pečeně*, *karbanátek*, *špíz*.

Je také zajímavé, že v naprosté většině se typická slovní zásoba týká jídla, nápoje jako *pivo* a *víno* jsou tu převážně používány jako přísady do jídla. S přípravou nápojů se nesetkáváme moc často. Mezi nejčastěji vyskytovanými je nadřazené slovo *nápoj* s 986 výskyty, ale až s velkým odstupem se vyskytuje výraz *koktejl*, *džus*, *mošt*, *pálenka* apod. Co se týče vůbec nejčastějších nápojů, jako je *káva*, *pivo* a *voda*, tak je zajímavé, že se tyto výrazy v klíčových slovech nevyskytují vůbec. Tyto nápoje se totiž hojně vyskytují i v obecném korpusu.

5.1.4 Slova hraniční

V klíčových slovech jsem našla ještě několik lemmat (19), která by se dala zařadit do dvou výše uvedených skupin.

Nejčastější lemma je *vejce*. To se v naprosté většině používá jako surovina, ale někdy je označením výsledného pokrmu, typicky *míchaná vejce*, *vajíčka*. Obdobná situace je u slov *slanina*, *marmeláda* a *džem*. Slovo *piškot* je také ve většině případů označením suroviny, v ostatních případech se jedná o označení meziprojektu.

Dalším takovým lemmatem je *salát*. Toto lemma je většinou označením výsledného pokrmu, ale někdy se používá jako označení zeleniny.

Pak je skupina lemmat, která jsou v obou významech využívána rovnocenně. To jsou např. *likér, fondán, lentilka*. Jednak jsou označením pro přísady, jednak pro výsledný pokrm.

5.1.5 Názvy kuchyňského náčiní a zařízení

Tato skupina lemmat je o něco menší, ale je stejně významná. Sestává z kuchyňského náčiní a z kuchyňského zařízení. Náčiní je jedno z možných označení předmětů, které používáme při přípravě pokrmů. Tyto předměty můžeme také nazvat pomůckami či náradím. Počet lemmat náčiní činí 69 výrazů. Nejčastější z nich je lemma *pánev* s 3 674 výskyty. Následují lemmata *mísa, miska, hrnec, talíř, kastrol, nádoba, pekáč, utěrka, poklička* apod.

Co se týče zařízení, tak SSJČ jej definuje jako „*předmět n. soubor předmětů uzpůsobený k vykonávání něj. úkonu, práce ap.*“. V současné době se tak pojmají větší kuchyňské nástroje, většinou elektrické spotřebiče. Počet lemmat je 21 a v naprosté většině převládá lemma *trouba* s 6 092 výskyty. Dále následují lemmata *gril, lednička, mixér, chladnička* a *rošt*. Zařízení by se také dala rozdělit na větší zařízení: *trouba, gril, lednička, chladnička, mrazák, fritéza*, a na menší zařízení: *remoska, odšťavňovač, lívanečník, topinkovač, vaflovač*, přičemž některé z nich jsou určeny již podle názvu na určité jídlo – lívanečník na lívance. Z uvedených příkladů lze poznat, že se v naprosté většině jedná o zařízení, která potravu zpracovávají či upravují tepelným způsobem. Na druhé straně pak stojí zařízení, která naopak jídlo uchovávají v chladné teplotě, aby nedošlo k jeho zkažení. Zařízení může sloužit ale i k jiným účelům, např. odšťavňovač.

5.1.6 Názvy dějů

Tímto hlediskem se zabývala částečně Eva Macháčková (1984) ve své studii, která si všimla toho, že kuchařky se vyznačují velkým množstvím podstatných jmen utvořených ze sloves, tedy substantiv verbálních. Jedná se o kondenzace, jejichž hlavní funkcí je zjednodušit syntax tam, kde by místo kondenzace musela stát celá vedlejší věta. Také se dají jejich prostřednictvím vyjádřit časové vztahy. Tyto vztahy se vyjadřují spojením předložky a substantiva verbálního, přičemž tato spojení mohou vyjadřovat současnost dvou dějů (např. *Za stálého šlehání přidáme cukr.*), nebo následnost dějů (*Po omytí maso okořeníme.*). Já k tomu doplním, že současnost se vyjadřuje podstatným jménem utvořeným od slovesa nedokonavého, následnost pak podstatným jménem utvořeným ze slovesa dokonavého.

Počet lemmat v této skupině je 120, přičemž z toho jen několik výskytů jsou substantiva dějová, zbytek jsou substantiva verbální. Tato lemmata jsem rozdělila do tří skupin, přičemž jsem vycházela ze stejného dělení jako u sloves:

- a) substantiva utvořená ze sloves specifických pro kuchařky, např. *vaření*;
- b) substantiva utvořená ze sloves, jejichž nejpoužívanější význam je specifický pro kuchařky, např. *posypání*
- c) substantiva utvořená ze sloves obecných, která se používají v různých kontextech, přičemž se však stále nejčastěji vyskytují v kuchařkách, např. *zhotovení*

Je totiž třeba stále mít na paměti, že všechna tato klíčová slova mají DIN vyšší než 75, tedy jsou používána hlavně v kuchařkách. První dvě skupiny sloves mají DIN 90 a více, poslední skupina má DIN mezi 75 a 90.

Prvním slovem v první podskupině je substantivum dějové *příprava*, které má 8 575 výskytů. Po něm s velkým odstupem následuje lemma *vaření* s 1 963 výskyty. Následují lemmata *pečení*, *dochucení*, *míchání*, *smažení*, *šlehání*, *grilování*, *dušení*, *kynutí*, *upečení*, *marinování* atd. Na vrchních místech se tedy vyskytují především lemmata související s tepelnou úpravou jídla. Zajímavostí je, že slovo *míchání* se v tomto tvaru používá v naprosté většině v kuchařských receptech (DIN 96,61), ale slovo *míchat* se vyskytuje i v jiných kontextech, např. *míchat karty*, *míchat dvě věci dohromady* – např. mluvit o dvou věcech najednou. To potvrzuje i nižší DIN, které je 88,29.

Do druhé skupiny slov jsem zařadila lemmata *dostání*, *vymazání*, *odležení*, *posypání*, *vysypání*, *podlévání*, *zhoustnutí*, *potírání*, *zalití*, *podlití*. Tato skupina lemmat už je obecnější, slova se dají použít i v jiném kontextu, např. slovo *vysypání* můžeme využít v kontextu *vysypání odpadkového koše*, *odpadu*, ale v naprosté většině se používají ve významu pro kuchařky specifickým, např. *vysypání formy moukou*. Právě u zmíněného příkladu *vysypání*, či *vymazání* je zajímavá jedna věc. Tato slova jsou totiž v kuchařkách užívána v naprosto odlišném významu, než v jakém je známe v jiných kontextech. V jiných kontextech slova *vysypat* či *vymazat* znamenají *něco vyhodit*, *odstranit*, *smazat*. V tomto kontextu to ale naopak znamená, že něco přidáme, např. *vysypání formy moukou*, *vymazání plechu olejem*.

Do třetí skupiny jsem zařadila následující lemmata: *podávání*, *balení*, *potření*, *chlazení*, *zapůjčení*, *vychladnutí*, *obalení*, *zdobení*, *sušení*, *zhotovení*. Například poslední jmenované slovo se může uplatnit v mnoha kontextech, neboť *zhotovit* se dá téměř jakákoli věc.

Z uvedených příkladů je vidět, že se ve stejné míře vyskytují substantiva odvozená od sloves dokonavých i nedokonavých, v receptech jimi hojně vyjadřujeme současnost dějů i následnost dějů. Jsou tu uplatňovány také různé předpony.

5.1.7 Partitiva

Další skupinou jsou tzv. partitiva. S tímto pojmem pracuje ve své diplomové práci Klenová (2010), která ale zkoumá anglicky psané kuchařky. Tento pojem pochází z angličtiny, v české tradici není tento pojem příliš vžitý. Partitiva definuje Longman dictionary jako taková slova, která stojí před podstatnými jmény a poukazují jen k nějaké jejich části, která je popisována. Partitiva se používají jak pro tzv. počítatelná, tak pro tzv. nepočítatelná podstatná jména (např. *mouka*). Nepočítatelná podstatná jména nelze kvantifikovat pouze číslovkou, nejdříve je třeba tuto surovinu ohraničit do něčeho, co už počítat lze (např. *pytel mouky*). Právě to je funkce partitiv.

Myslím si, že partitiva lze analogicky uplatnit i v českém jazyce, přičemž většina nepočítatelných podstatných jmen se v naší tradici nazývají látková jména.

Klenová (2010) mezi partitiva řadí i měrové jednotky. Ty fungují na stejném principu. Vymezí danou potravinu z hlediska její hmotnosti, či objemu (*kilo mouky*), v případě nepočítatelných jmen se teprve toto spojení kvantifikuje pomocí číslovky (*5 kilo mouky*). Měrové jednotky se využívají i při kvantifikaci počítatelných podstatných jmen, která v daném případě nevnímáme jako kusy, ale zajímají nás z hlediska hmotnosti (*5 jablek* a *kilo jablek*).

Lemmat, která jsem vymezila jako partitiva, je 56. Vůbec nejčastějším lemmatem v této skupině je slovo *lžíce* s 18 494 výskyty. Hned za ním s velkým odstupem následuje slovo *lžička* s 8 196 výskyty. Je zajímavé, že oba tyto výrazy jsou ve svém základním významu označením náčiní, ale v naprosté většině jsou tato slova používána právě jako partitivum, kdy jimi ohraničujeme nějakou nepočítatelnou substanci (*2 lžíce mouky*, *2 lžičky cukru*). Obdobná situace nastává i v případě lemmatu *hrnek*. Proto jsem tato podstatná jména zařadila do partitiv. Následují lemmata *plátek*, *ml*, *kousek*, *špetka*, *stroužek*, *dkg*, *kg*, *šálek*, *kostička*, *hrst*, *kostka*, *snítka*, *lusk*, *bochník*, *krajíc* apod.

Z uvedeného výčtu je vidět, že se některá partitiva užívají pro nepočítatelná podstatná jména, např. *špetka*, *šálek*. Jiná se používají ve spojení jak s počítatelnými, tak s nepočítatelnými jmény, např. měrové jednotky. Zvláštním případem jsou partitiva pojící se se jmény, která jsou na pomezí počítatelnosti, např. *bochník chleba*. O tom dále.

Na tento poznatek lze navázat další zajímavostí. I když je funkce měrových jednotek podobná funkci ostatních partitiv, je tu přece jenom rozdíl. Lemmata *špetka*, *šálek*, *krajíc* apod. sice látkovou potravinu ohraničují, aby se pak dala kvantifikovat číslovkou, ale přesnou velikost daného ohraničení neudávají, počítá se s jistou mírou variability, např. krajíc chleba může být různě velký – někdo ukrojí 1 centimetr široký krajíc, někdo ukrojí 2 centimetry široký krajíc. Pořád se jedná o krajíc, ale je zde povolena určitá variabilita. Naproti tomu u měrových jednotek je situace opačná, ty přímo číselně propočítávají hmotnost a objem potraviny. Některé potraviny si v receptech vyžadují přesné vymezení, u jiných recepty nejsou tak striktní.

Jak jsem se zmínila výše, zvláštní skupinou jsou partitiva pojící se se jmény na pomezí počitatelnosti, např. *bochník chleba*, *hlávka zelí*, *hlavička česneku*. Na první pohled by se mohlo zdát, že jde o jména počitatelná a že se bez zmíněných partitiv dá obejít. V praxi to tak skutečně je, v mnohých případech řekneme jen: „Kup chleba.“, nikoli „Kup bochník chleba.“ Nedorozumění by však mohlo nastat v případě, ve kterém nejsme účastníkem dané komunikační situace a někdo by řekl: „Mám dva chleby.“ V tomto případě bychom nevěděli, jestli tím myslí dva bochníky, nebo dva krajíce. Proto je toto partitivum namístě. Podobné nedorozumění by mohlo nastat v případě lemmatu *zelí*, neboť zelí se v dnešní době prodává i ve zpracované podobě, v balíčku či sklenici, takže výrazem *hlávka* se upřesní, že má dotýčný koupit nezpracovanou potravinu. Obdobná situace nastává v případě použití lemmatu *česnek*. V praxi se toto lemma používá převážně v jednotném čísle: „Kup mi česnek.“, přičemž tím ale mluvčí většinou myslí několik hlaviček česneku. I v tomto případě je vhodné použít partitivum. Je ale třeba dodat, že se v dnešní době objevuje i samotné lemma *česnek* v množném čísle, což potvrzuje několik výskytů v korpusu. To svědčí o tom, že někteří lidé tuto potravinu vnímají spíš jako počitatelné jméno a tendují tak ke zjednodušení komunikace.

Zajímavé je v tomto výčtu slovo *kousek*. To se totiž na rozdíl od ostatních partitiv, která jsou často v úzkém spojení jen s několika málo lemmaty (např. *špetka soli*, *stroužek česneku*, jde o tzv. monokolokabilní slova⁴), používá pro širokou škálu počitatelných potravin. Navíc však v sobě nezahrnuje bližší informace o jeho formě, váze, objemu apod. Variabilita interpretace slova *kousek* je tudíž velká. Slovo *kousek* se samozřejmě vymezuje vůči velikosti dané potraviny, přesto si každý pod pojmem *kousek* představí jinak velkou část této potraviny. Zatímco u nepočitatelných jmen je nejdříve musíme vymezit do menších částí, abychom je mohli kvantifikovat číslovkou, u slova *kousek* je situace opačná. Celý kus potraviny

⁴ Tento pojem zavedl František Čermák, jde o taková slova, která tvoří ustálené spojení (kolokaci) s jedním nebo s velmi malým počtem lemmat.

kvantifikovat lze, ale je to právě její kousek, který kvantifikovat nelze. Každá potravina je jinak velká, tudíž každý bude *kousek* vnímat individuálně.

Na závěr bych se zmínila o důležitém slovu *minuta*. Toto lemma je totiž v kuchařkách velmi časté, má 21 686 výskytů a hodnota DIN je 91,31. Těžko se dá ale někam zařadit. Minuta je podstatné jméno, které spadá pod měrové jednotky, ale nepojí se s dalším podstatným jménem jako partitivum. Minuta je v naprosté většině součástí příslovečného určení času. Její častý výskyt dokazuje, jak důležitá je časová přesnost v přípravě pokrmů. Určování času je tedy pro kuchařky typické.

5.1.8 Názvy organických látek

Ve svém výzkumu jsem se rozhodla vydělit ještě jednu pro kuchařky typickou skupinu slov, kterou jsem nazvala organickými látkami. Počet lemmat je 26. Lemma s nejvyšším počtem výskytů je *tuk* s 3 386 výskyty. S velkým odstupem následuje *vitamin* s 680 výskyty. Další známé organické látky jsou *bílkoviny*, *cholesterol*, *sacharidy*, *vláknina*, *lepek*, *vápník*, *draslík*, *cukr* apod. Z výčtu je vidět, že se jedná o látky, které jsou našemu tělu zdravotně prospěšné. Několik z těchto lemmat je však často užíváno v negativním významu v souvislosti s přebytkem těchto organických látek v našem těle, který způsobuje zdravotní problémy, jde o lemmata *tuk*, *cholesterol*, *cukr*. Výskyt těchto výrazů ukazuje, že se kuchařské recepty stále více orientují na zdravý životní styl, který je v dnešní době velmi propagován, na rozdíl od minulých dob. I tyto výrazy mají za cíl přimět čtenáře, aby si tento pokrm připravil. Některé z uvedených lemmat představují nutriční hodnoty, které dnešní recepty často zahrnují. Slovo *cukr* jsem zařadila do dvou kategorií – jednak je to organická látka obsažená v živém organismu, jednak je to přísada vyráběná z cukrové třtiny, přičemž v tomto významu je slovo využíváno především.

5.1.9 Ostatní názvy související s gastronomií

V rámci svého výzkumu jsem vyčlenila ještě skupinu, kam jsem zařazovala výrazy, které se nedaly zařadit do předcházejících skupin, ale zároveň se týkají oboru gastronomie. Tato skupina má také bohatší zastoupení sestávající z 285 lemmat, takže si také zaslouží pozornost.

Nejvýraznějším okruhem jsou označení jídla, např. *směs*, *jídlo*, *pokrm*, *specialita*, *food*, *lahůdka*, *dobrota*, *pochoutka*, *chuťovka*, *delikatesa*, nebo slova označující určitý druh jídla,

např. *pokrm, dezert, předkrm, svačina*. V prvním výčtu se nalézá hodně slov s hodnotícím významem, jejichž účelem je navnadit čtenáře a přesvědčit ho k přípravě pokrmu.

Další podskupinu tvoří prostory spojené typicky s gastronomií, jde např. o prostor, kde se pokrmy připravují, konzumují či prodávají, tedy *kuchyň, restaurace, vinařství, vinice, restaurant, bistro, vinotéka, udírna, řeznictví, palírna*.

Další podskupinou jsou pojmenování osob, které působí v gastronomii, např. *šéfkuchař, kuchařka, kuchař, vinař, bylinkář, cukrářka*, nebo se označením vyjadřuje jejich vztah k jídlu *labužník, diabetik, vegetarián, gurmán, strážník*.

Další podskupinu tvoří vlastní jména související s gastronomií, typicky jména firem, značky vín, kuchařských náčiní a zařízení, různých jídel, např. *Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Tescoma, Tchibo, Oetker, Pilsner Urquell, Paukert, Korunní, Lidl*.

Další větší podskupinou jsou smyslově vnímatelné vlastnosti jídla, např. *chuť, příchut', aróma, sladkost, dochuť, svěžest, čerstvost, šťavnatost, cukernatost, křupavost, pikantnost, slanost, vlácnost*.

Dalšími lemmaty jsou např. *menu, recept, gastronomie*, tvary jídla – *kolečko, kulička, růžička*, jména osobností, přičemž ženská příjmení patří mezi přídavná jména – *Rettigová, Vašáková, Pohlreich, Paulus, Ridi, Punčochář* apod.

5.2 Přídavná jména

Jiří Kraus (1966) ve své studii uvádí, že přídavná jména v kuchařkách jsou s 14,13 % frekvenčně na druhém místě, za podstatnými jmény. Klenová (2010) uvádí, že přídavná jména popisují především přísady a kuchyňské náčiní, ale také mohou popisovat konzistenci hotových produktů. U popisu přísad se často používají i některá adjektiva rezultativní pasivní, především přídavná jména utvořená z trpných přičestí sloves, která, stejně jako substantiva verbální, vytvářejí kondenzaci. O rezultativních pasivních adjektivech pojednává také Macháčková (1984), která uvádí, že se jimi vyjadřuje děj, který předchází ději vyjádřenému slovesem (např. **Očištěný** *celer oloupáme.*, tj. *celer očistíme a pak oloupáme*). Dodává, že předčasnost může být zvýrazněna také uvedením příslovečného určení času (např. **Den předem** *uvařené brambory ...*). Na závěr dodává, že toto adjektivum má také funkci opakování, kdy zopakujeme předešlý děj, jenom sloveso nahradíme adjektivem rezultativním pasivním. Jakožto kondenzace tu má opět funkci zjednodušit syntax, kde by místo kondenzace musela stát celá vedlejší věta.

Předešlý děj jde ale vyjádřit i typickým adjektivem (např. *Do teplého mléka nasypeme kakao.*, přičemž slovo *teplý* v sobě zahrnuje předešlý proces ohřívání).

Zde je také třeba připomenout dělení Čermákovo (2010), který přídavná jména vydělil dle jejich významu na deskriptivní, posesivní, evaluativní, intenzifikační a restriktivní.

S návrhem jeho členění se ztotožňuji, ale neztotožňuji se zcela s jeho popisem jmen hodnotících. Čermák (2010) do této skupiny zařazuje pouze přídavná jména na škále „dobrý–špatný“. Naproti tomu Anne Bower (1997) do hodnotících přídavných jmen zařazuje všechna přídavná jména, kterými mluvčí může subjektivně hodnotit míru dané vlastnosti (např. pro někoho je koláč přiměřeně měkký, pro někoho je příliš měkký). Právě s jejím pojetím přídavných jmen budu pracovat i ve svém výzkumu.

Na základě shrnutí těchto několika hledisek jsem vydělila následující tři skupiny přídavných jmen:

- a) Deskriptivní (popisná)
- b) Evaluativní (hodnotící)
- c) Adjektiva rezultativní pasivní – v naprosté většině utvořená z trpného přičestí sloves

5.2.1 Deskriptivní přídavná jména

Dle Františka Čermáka (2010) jde o taková přídavná jména, která jsou většinou vytvořena z jiných jmen a jejich úkolem je pouze popisovat, aniž by vyjadřovaly nějaké hodnocení.

V kuchařkách tato skupina přídavných jmen tvoří nejpočetnější skupinu s 412 lemmaty. Často se objevují přídavná jména utvořená z podstatných jmen označujících jídlo. Na prvním místě je lemma *olivový* s 4 353 výskyty. Dále jsou to lemmata *citronový*, *vepřový*, *vanilkový*, *zeleninový*, *krupicový*, *sójový*, *bramborový*, *moučkový*, *jarní*, *bobkový*, *vinný*, *muškátový* a podobně. Lze konstatovat, že se na vrchních místech vyskytují taková přídavná jména, která utvářejí silnou kolokaci s dalším slovem a spolu tvoří termín, např. *olivový olej*, *vanilkový cukr*, *moučkový cukr*.

Na místech s nižší absolutní frekvencí se vyskytují jména obecnější, např. *makový*, *bylinný*, *meruňkový*, *žlutkový*, *hroznový*, *vegetariánský*, *hruškový*, *moučný*, *mrkvový* apod. Většina těchto přídavných jmen jsou obecnější, většinou nejsou součástí termínů, pojí se s mnoha různými slovy. Výraz *hroznový* je sice součástí termínu, ten se ale nepoužívá tak často, jako výše uvedené termíny, které tvoří základ mnoha jídel, např. již zmíněný *olivový olej*.

V rámci této skupiny jsem ještě vydělila jeden zajímavý okruh slov, a to jsou již zmiňované části termínů. Jako příklad zde mohu uvést: *polohrubý*, *celozrnný*, *jedlý*, *polotučný*, *bezlepkový*, *ohnivzdorný*, *šumivý*, *hladkolisté*, *nízkotučný*, *polosuchý* apod. Některá z těchto jmen by jakožto izolovaná slova byla vnímána jako hodnotící přídavná jména podle pojetí Bower (1997). Jsou-li ale součástí termínů, tak se jejich vnímání mění. Vysvětlím-li tuto problematiku na konkrétním příkladu slova *polohrubý*, tak se jedná hodnotící přídavné jméno, protože každý jinak hodnotíme, jak moc je daná potravina hrubá, či ne. Pro někoho může být velmi hrubá, pro někoho méně apod. Výraz *polohrubý* je však součástí víceslovného termínu *polohrubá mouka*. Zde je otázka, jak v tomto případě slovo *polohrubý* vnímat. V případě, že je výraz součástí termínu, který vyloženě znemožňuje, aby si jej lidé interpretovali různými způsoby, snaží se o jednoznačnost a přesnost, bych jej zařadila do skupiny popisné. Na základě tohoto kritéria jsem do této skupiny zařadila i slovo *hladký*, neboť v naprosté většině případů jde o termín *hladká mouka*.

Do popisných přídavných jmen by bylo možné na základě určitého kontextu zařadit i taková hodnotící přídavná jména, prostřednictvím nichž se autor textu snaží povzbudit potenciálního čtenáře k přípravě daného pokrmu (např. recept na čerstvé pečivo). V tomto případě nemusí být přídavné jméno chápáno jako hodnotící, neboť jde v tomto smyslu o abstraktní pojem, daný produkt nemáme před sebou, abychom jej mohli hodnotit.

Za zmínku stojí lemma *tučný*, které má sice původní význam čistě deskriptivní, tzn. že jen konstatuje, že má něco velký obsah tuku, ale v dnešní době se toto slovo hojně využívá s negativním hodnocením mluvčího, což opět koresponduje s velkou částí kuchařských receptů, které se orientují na zdravý životní styl. Slova *tučný*, *tuk* jsou pak chápána jako jeden z důležitých faktorů způsobujících obezitu.

V rámci této skupiny jsem ještě vymezila některá ostatní popisná přídavná jména, která jsou utvořená od kraje, odkud daný produkt pochází, např. *svijanský*, *sečuánský*, *andaluský*, *himalájský*, *balkánský*, *sicilský*.

5.2.2 Hodnotící přídavná jména

Dle pojetí Bower (1997) se jedná o všechna přídavná jména, kterými mluvčí subjektivně hodnotí objektivně dané vlastnosti.

Tato skupina už je oproti deskriptivním přídavným jménům výrazně menší, zařadila jsem do ní 51 lemmat. Na prvním místě je lemma *čerstvý*, které má 4 976 výskytů. Mezi dalšími

výrazy mohou uvést *horký, studený, jemný, tenký, měkký, mírný, tuhý, kyselý, slaný, vlažný, pikantní, křupavý, lahodný, pálivý, hořký, vláčný* apod.

Jmenované vlastnosti se týkají často chuti či konzistence jídla, což jsou právě ty vlastnosti, které dané suroviny či pokrmy mají, ale míru těchto vlastností každý posuzuje jinak. Např. objektivní vlastností bonbonu je, že je sladký, protože obsahuje přidané cukry. Každý už ale budeme vnímat míru sladkosti jinak, pro někoho bude bonbon méně sladký, pro někoho více. Je zcela přirozené, že u jídla budeme hodnotit především jeho chuť. Zdůrazňování chuťových vlastností jídel je jedním z prostředků, jak potenciálního čtenáře nalákat k přípravě daných pokrmů.

Tato přídavná jména tedy hodnotí jak chuť jídla, tak jeho konzistenci, např. *jemný, měkký, tuhý, tekutý, řídký*; také hodnotí jeho vzhled: *tenký, zlatavý, zlatohnědý*, nebo jeho teplotu: *horký, studený, vlažný* apod.

5.2.3 Adjektiva rezultativní pasivní

Na základě poznatků Macháčkové (1984) a Klenové (2010) jsem vymezila adjektiva rezultativní pasivní, kterými se, podobně jako u substantiv verbálních, vyjadřuje následnost dějů. Také zde jde o kondenzaci.

Tato skupina má také vysoké zastoupení, neboť sestává z 253 lemmat. Stejně jako u substantiv verbálních se zde vyskytují slova utvořená ze sloves dokonavých i nedokonavých. Tato přídavná jména jsou utvořena v naprosté většině z přičestí trpného, je tu ale i několik výjimek. Několik přídavných jmen je utvořeno pomocí koncovky *-ící*, např. *vařící, kypřící*. Oba výrazy se ale od sebe liší. Zatímco výraz *vařící* se pojí s podstatným jménem voda a odkazuje k nějakému procesu, stejně jako ostatní rezultativní pasivní adjektiva, slovo *kypřící/ící* je součástí víceslovného termínu *kypřící prášek* a jde o přídavné jméno účelové. K uvedenému příkladu *vařící* je vhodné zmínit ještě jednu zajímavou věc. Tímto přídavným jménem se na rozdíl od ostatních vyjadřuje současnost dvou dějů (např. *Do vařící vody dejte těstoviny*.)

Vzhledem k tomu, že se jedná o slova utvořená ze sloves, uplatnila jsem zde stejné členění jako u sloves a verbálních substantiv. I tato slova člením do tří skupin: slova utvořená ze sloves specifických pro kuchařky, dále slova utvořená ze sloves, jejichž nejčastější význam je specifický pro kuchařky, tudíž jejich hlavní kontext se zužuje na oblast gastronomie, a slova utvořená ze sloves obecných, která se objevují v různých kontextech, byť v kuchařkách převažují.

Do první jmenované podskupiny patří např. lemma *nakrájený* s 6 949 výskyty, poté lemmata *mletý*, *nasekaný*, *strouhaný*, *pokrájený*, *vařený*, *sušený*, *oloupaný*, *osolený*, *nastrouhaný*, *uvařený*, *pečený*, *uzený*, *dušený* apod. Z uvedeného výčtu je vidět, že poměr vidu dokonavého a nedokonavého je celkem vyvážený. Rozdíl mezi těmito vidy zde nehraje velkou roli, neboť obojí je vyjádřením času předchozího. V případě nedokonavých sloves se jen více zdůrazňuje děj jako delší proces (srovnej *upečený* a *pečený*).

Za zmínku stojí lemma *zakysaný*. Formálně je sice utvořeno ze slovesa *zakysat*, ale myslím si, že už ho tak mnoho lidí nevnímá. Je tomu tak nejspíš proto, že sloveso *zakysat* se moc nepoužívá, což dokazuje i fakt, že se v korpusu vyskytuje velmi málo. Slovo *zakysaný* je součástí víceslovného termínu *zakysaná smetana*, tudíž je vnímáno jako obyčejné přídavné jméno.

Do druhé jmenované podskupiny lze zařadit lemmata *očištěný*, *předehřátý*, *rozehřátý*, *vymazaný*, *rozpálený*, *vychladlý*, *omytý*, *vyhřátý*, *plněný*, *posypaný*, *namočený*.

Do třetí podskupiny pak lze zařadit lemmata *zbylý*, *vyložený*, *utřený*, *přikrytý*, *zakrytý*, *doporučený*, *zbavený*, *naložený*, *tekoucí*, *posekaný*, *nadýchaný*.

5.3 Slovesa

Kraus (1966) uvádí, že slovesa jsou třetím nejčastějším slovním druhem se 13,71 %. Z předchozích kapitol ale víme, že se v kuchařkách místo slovesných tvarů uplatňuje velké množství substantiv verbálních a adjektiv dějových. V opačném případě by namísto kondenzace stála vedlejší věta se slovesným tvarem, a slovesa by tak byla mnohem frekventovanější.

Slovesy v kuchařkách se z hlediska významového zabývá ve své práci jediné Klenová (2010), která podobným způsobem vyděluje slovesa obecná a slovesa specifická pro kuchařky. Já zůstanu u svého návrhu členění do tří skupin.

Je zde ale jedna zajímavost, kterou se zabývá Macháčková (1984), Kraus (1966) a další, a tou je tvarosloví sloves v kuchařkách, o čemž už jsem se stručně vyjádřila výše. Zmiňovaní si totiž všímají, že v současné době převládá v kuchařkách sloveso ve tvaru 1. osoby množného čísla oznamovacího způsobu. Na základě svého výzkumu mohu tento fakt potvrdit. Sloves v tomto tvaru je přibližně přes 100 000, zatímco sloves v rozkazovacím způsobu je přibližně 5 000. Cílem užití slovesa v tomto tvaru je zde pravděpodobně zmenšit apel na čtenáře, čímž se dosahuje jednak výměnou dosavadně užívaného rozkazovacího způsobu za oznamovací, neboť čtenář může vnímat rozkazovací způsob negativně, a jednak zdůrazněním kolektivního

„my“, kdy vaříme všichni společně a recipient má tak pocit, že se opět neobracíme jen na něj, že „on má něco udělat“, ale že „my společně to uděláme“. Tím došlo k proměnám kuchařských receptů, které dříve byly psány především ve druhé osobě množného čísla rozkazovacího způsobu. Právě tento rys ukazuje k vysoké modalitě tohoto textu, jak o tom pojednává Kraus (1966). Ten zkoumá ale i další modální prostředky, které jsou zastoupeny v kuchařkách, a to jsou modální slovesa (např. *můžeme přidat*) nebo příslovce (např. *je možné*). Jazykové prostředky vyjadřující modalitu se však nevyskytly v klíčových slovech kuchařských receptů, což se dá vysvětlit jednoduše tak, že jsou hojně zastoupena i v jiných textech obecného korpusu. To však neznamena, že se vysokou modalitou nemůžou kuchařské recepty vymezit vůči ostatním návodům. Touto problematikou se však nebudu hlouběji zabývat, uvedla jsem ji jen pro doplnění.

V podskupině sloves specifických pro kuchařky se na prvním místě nachází sloveso *nakrájet* s 7 975 výskyty. Všimněme si, že v rezultativních pasivních adjektivech je na prvním místě právě slovo utvořené z tohoto slovesa, což jen utvrzuje v jeho dominantním postavení v kuchařských receptech. S jistým odstupem následuje sloveso *osolit* s 6 155 výskyty, dále jsou to slovesa *vařit*, *péci*, *opepřit*, *povařit*, *oloupat*, *opéci*, *dusit*, *uvařit*, *dochutit*, *osmažit*, *orestovat*, *osmahnout*, *orestovat* apod. V tomto výčtu nejfrekventovanějších sloves převažují slovesa dokonavá, která poukazují k výsledku, nezdůrazňují proces jako takový. Je také zajímavé, že se mezi nejfrekventovanějšími slovesy vyskytly právě ty děje, které se dělají úplně na konci a které děláme u většiny jídel, tj. *osolit*, *opepřit*, *dosolit*.

Do druhé skupiny sloves jsem zařadila tato lemmata: *promíchat*, *vmíchat*, *zalít*, *smíchat*, *posypat*, *potřít*, *vychladnout*, *rozehřát*, *omýt*, *podlít*, *ozdobit*, *přilít*, *nasekat* apod.

Za zmínku zde stojí sloveso *zpracovat*. Zde je totiž obdobná situace jako u slov *vysypat* či *vymazat*, kde jsem vysvětlila, že se tato slova používají v kuchařkách v naprosto odlišném významu, než v jakém je známe v jiných kontextech. Sloveso *zpracovat* (*na něčem*) se používá běžně v kontextu, kdy si je člověk vědom svých nedostatků, které chce změnit, chce na nich zpracovat. Sloveso má ale v kuchařkách jiný význam a s ním také jiný valenční rámec – *zpracovat něco do něčeho*. Toto sloveso je často ve spojení se slovem *těsto* nebo *mouka*, a znamená to, že určitou přísadu do meziprojektu přidáme a pořádně ji tam vmačkáme.

Do třetí podskupiny sloves jsem zařadila slovesa *přidat*, *nechat*, *podávat*, *vložit*, *vyjmout*, *rozdělit*, *očistit*, *nalít*, *rozložit*, *utřít*, *přidávat*, *zabalit*, *vypracovat*, apod. Je však třeba dodat, že slovesa *přidat*, *nechat* a *podávat* jsou v kuchařkách opravdu vysoce frekventovaná: *přidat* (15 865 výskytů, DIN 94,48), *nechat* (12 407 výskytů, DIN 76,51), *podávat* (7 073

vyskytů, DIN 94,49). Přesto jsem je zařadila do sloves obecných, neboť se mohou pojít s řadou jiných kontextů. Jsou stylově zcela neutrální.

5.4 Příslovce

Kraus (1966) ve své studii uvádí, že příslovce v kuchařkách zastávají 10,83 % textu. Ve svých studiích se Macháčková (1984) a Světlá (2002a) stručně věnují příslovečným určením vyjadřujícím časové a prostorové vztahy, popřípadě způsob. Světlá (2002a) konstatuje, že se v receptech uplatňuje spíše lokalizace v čase, neboť jsou návody posloupností dějů. Tato příslovečná určená mohou být vyjádřena nejen příslovci (např. *nejprve, potom, nakonec*), ale především spojením předložky se substantivem verbálním. Macháčková (1984) ve své studii uvádí jen příklady spojení předložky se substantivem, příklady příslovci neuvádí vůbec.

Čermák (2010) ve svém pojetí zakládající se na významu slov rozdělil příslovce podobně jako přídavná jména, tedy na deskriptivní, evaluativní, intenzifikační, restriktivní a situační. Vzhledem k výsledkům mého výzkumu nemá ale toto členění pro moji práci velký význam, proto s ním nepracuji.

V seznamu klíčových slov jsou příslovce také zastoupena nejméně, jejich počet je 80. Příslovce času se nevyskytují žádná, neboť se tato příslovce hojně vyskytují i v ostatníchruzích textů.

Nejvíce se v klíčových slovech vyskytují příslovce vyjadřující způsob, např. *jemně, dozlatova, lehce, doměkka, nadrobno, najemno, mírně, středně, drobně, důkladně, čerstvě, nahrubo*. Zde stojí za povšimnutí množství příslovci, která jsou utvořena z původního spojení předložky a příslovce, jde tedy o spřežky. Tato příslovce jsou zároveň lexikálně specifická pro kuchařky (např. *dozlatova*), zatímco jiná jsou opět obecnější (např. *mírně, středně*). Právě poslední uvedená by se dala zařadit i do příslovci míry.

Mezi dalšími mohu uvést příslovce místa, např. *podélně, navrch, doprostřed, dospodu, svrchně, navrchu*. V klíčových slovech se vyskytuje i několik příslovci míry, např. *trocha, troška, nejméně, nejvíce, spousta*.

5.5 Slova přejatá

Rozhodla jsem se zohlednit ještě jedno hledisko, jak pojímat typickou slovní zásobu, a tím je původ některých výrazů. Tuto skupinu ve své diplomové práci vymezila Klenová (2010), která uvádí, že jde o značnou část výrazů. Dle SSJČ se přejaté slovo definuje jako

pocházející z jiného jazyka, avšak užívané v jazyce domácím; Klenová (2010) dodává, že si často ponechávají svoji výslovnost.

Některá přejatá slova jsou natolik přizpůsobena češtině, tedy zdomácnělá, že si na první pohled neuvědomujeme, že jde o slova původem z cizího jazyka, např. *olej, dort, talíř, špenát, pomeranč* apod. Některá přejatá slova si ponechávají svůj tvar, někdy i svoji výslovnost. Ve svém výzkumu uvádím jak přejatá slova zdomácnělá, tak přejatá slova, která jsou stále vnímána jako cizí. Tato problematika však není cílem mé práce, proto není pojímána do hloubky, jde jen o stručný přehled.

Velká část přejatých výrazů se nachází i v českých kuchařkách. Některá slova se v české tradici používají již dlouho a zná je téměř každý. Na druhé straně stojí přejatá slova, která už kuchař laik většinou nezná, zná je často jen odborník na gastronomii, o čemž může svědčit jejich nízká frekvence, ta ale může znamenat i to, že se tyto výrazy (převážně suroviny) zkrátka tak často nevyužívají. Ve svém výzkumu jsem zohlednila i fakt, že mezi vybranými kuchařkami jsou čtyři orientující se vyloženě na zahraniční kuchyni (italská, španělská, indická, čínská), což také má svůj vliv. V následujícím přehledu se budu snažit tuto skupinu stručně představit. Nejvíce přejatých slov je mezi podstatnými jmény. Právě tomuto slovnímu druhu se budu věnovat především. Většina přejatých přídavných jmen je odvozena od těch podstatných, takže postačí, omezím-li se na podstatná jména. V kategorii sloves je přejatých slov jen několik. Příslovce jsou až na výjimky česká.

U každé kategorie uvádím nejčastější výrazy, u většiny z nich uvádím jejich původ, u některých z nich původ neuvádím, neboť jsem jej nezjistila.

V kategorii surovin se přejatá slova objevují mezi bylinkami, přičemž názvy pocházejí z různých jazyků, např. z němčiny je to *koriandr, libeček, mangold, kerblík, galgán*; z latiny *rozmarýn, levandule, echinacea*; z francouzštiny *badyán, anýz*; z řečtiny *bazalka, agáve*; z arabštiny *fenykl, artyčok*; z italštiny *šalotka*. Mezi dalšími bylinkami je *vanilka, kardamom, saturejka, ženšen, topinambur, reveň a citronela*.

V kategorii koření jsou slova přejatá italštiny *oregano, balzamiko*, z arabštiny *estragon, harissa*, z němčiny *tymián*. Dále jsou to *kari, kurkuma, worcester, masala, garam*.

V kategorii sýrů to jsou především slova z italštiny *parmazán, mozzarella, gorgonzola, pecorino*; dále z holandštiny *eidam a gouda*; z angličtiny *čedar a cottage*; z francouzštiny *žervé*; dále jsou to *ementál* (z vlastního jména), *niva, brynza, feta*.

V oblasti příloh jsou to slova z italštiny, především jde o označení druhů těstovin: *špagety, makaron, ravioli, penne, gnocchi, tagliatello, cannelloni, tortellini*. Dále jsou to slova z němčiny *knedlík, nudle*; z ind. jazyka *rýže, basmati*; dále *kuskus, bulgur, kroket, tarhoňa*.

Z oblasti výsledných pokrmů jsou to opět slova z italštiny *pasta, pesto, pizza, mascarpone, rizoto, polenta, marcipán, salám*; dále výrazy z francouzštiny *pyré, želatina, omeleta, filé (filet), bageta, ragú, bešamel, sorbet, creme, marmeláda*; výrazy z angličtiny *steak, koktejl, dip, dresink, džus, sendvič, hamburger (burger), biftek, muffin, džem, pudink*; z němčiny *guláš, žemle, špíz, makronka, vafle, müsli*; výrazy z dalších jazyků jsou např. *tortilla, sushi* aj.

V kategorii názvů dějů to jsou výrazy z angličtiny *grilování, barbecue* a *mixování*; z němčiny *servírování* a *restování*; z latiny *macerace*; dále *destilace, porcování*.

Z kategorie kuchyňského náčiní a zařízení to jsou výrazy původem z latiny *fólie, formička, fritéza*; z angličtiny *šejkr, gril, mixér*; z němčiny *špejle, rošt, vaflovač*; z francouzštiny *fileta, celofán, kastrol*. Jako zajímavost zde mohu uvést původ slova *remoska*, kterou vynalezl Čech a jejíž jméno je odvozeno od názvu firmy REMOS.

Mezi dalšími podstatnými jmény z oboru gastronomie jsou výrazy původem z latiny *recept, restaurace, specialita, konzistence, fermentace, ingredience*; z francouzštiny *dezert, menu, gastronomie, bistro, gurmán, someliér*; z angličtiny *vegetarián* a *vegan*; z řečtiny *aroma* a *diabetik*.

V kategorii sloves zopakují některá, která už byla základem lemmat substantiv verbálních, přičemž slovesa uvedu bez variant s různými předponami, nejvíc jich je z francouzštiny *marinovat, karamelizovat, propasírovat, blanšírovat, želírovat*; dále z němčiny *restovat, servírovat, prošpikovat*; a z angličtiny *mixovat, grilovat*; dále *naporcovat, macerovat, degustovat*.

V uvedeném výčtu je mnoho slov zdomácnělých, o kterých většinou víme, že pocházejí z cizího jazyka, např. *vanilka, čedar, špagety, knedlík, nudle, rýže, marcipán, salám, marmeláda, džus, džem, grilování, porcování, formička*. Některá slova jsou ale natolik zdomácnělá, že si vůbec neuvědomujeme, že pocházejí původně z cizího jazyka, např. *libeček, bazalka, šalotka, špejle, rošt*.

6 Závěr

Cílem této práce byl popis typické slovní zásoby současných psaných kuchařských receptů z hlediska jejího významu pro čtenáře. Důvodem výběru tohoto tématu je skutečnost, že tento druh textu není v lingvistické vědě probádán v takové šíři. Věnuji se zejména rovině lexikální, místy zabrušuji i do širšího kontextu kuchařských receptů, v rámci nějž stručně pojednávám o jazykových prostředcích vyjadřujících apel na čtenáře, jazykových prostředcích vyjadřujících časové vztahy při přípravě pokrmů a také jazykových prostředcích vyjadřujících určité množství potravin. I tyto jazykové prostředky jsou pro pochopení kuchařského kontextu klíčové.

Ve svém výzkumu jsem pracovala se seznamem klíčových slov kuchařských receptů. Prostřednictvím měřítka DIN byla porovnána relativní frekvence jazykových prostředků mého vytvořeného subkorpusu kuchařských receptů s relativní frekvencí jazykových prostředků obecného korpusu SYN2015. Jako klíčová slova byla označena lemmata s hodnotou DIN 75–100, což znamená jejich mnohonásobně častější výskyt v kuchařských receptech. Nyní stručně zhodnotím výsledky výskytů klíčových slov v rámci slovnědruhové charakteristiky, přičemž byla zkoumána klíčová slova čtyř plnovýznamových slovních druhů: podstatná jména, přídavná jména, slovesa a příslovce.

Podstatná jména mají i v klíčových slovech kuchařských receptů největší zastoupení. Pojmenovávají širokou škálu věcí pro kuchařské recepty typických, tedy přísady, meziprodukty, výsledné pokrmy, kuchyňské náčiní a zařízení. V rámci podstatných jmen jsem oproti předchozím výzkumům vydělila ještě dvě významové skupiny, a to sice organické látky a partitiva. Častý výskyt organických látek v současných kuchařských receptech svědčí o jejich orientaci na zdravý životní styl, v rámci nějž se autor snaží povzbudit potenciálního čtenáře na přípravu pokrmu prostřednictvím vyzdvižení jeho zdraví prospěšných látek. Vymezování partitiv nemá v českém jazyce silnou tradici, i když fungují na podobném principu jako v angličtině. Vymezila jsem je, protože je to důležitý rys i v českých kuchařských receptech. Díky partitivům lze kvantifikovat i látková podstatná jména, kde samotná číslovka nestačí. Je to velmi důležitý prvek pro porozumění kuchařského kontextu a měla by jim být do budoucna věnována velká pozornost. Podstatná jména pojmenovávají kromě věcí i činnosti, které jsou vyjadřovány substantivy verbálními.

V rámci významového hlediska se v kuchařských receptech vyskytuje mnoho přídavných jmen popisných, která nejčastěji konkretizují podstatná jména. Velmi často jsou utvořena z podstatných jmen pojmenovávajících surovinu. Vyskytuje se zde také velký počet

hodnotících přídavných jmen, prostřednictvím nichž mluvčí subjektivně hodnotí míru objektivní vlastnosti. V některých případech se ale toto členění vzájemně prolíná. Zatímco ve většině případů jsou přídavná jména užívána ve svém základním významu, který jsme schopni posoudit i izolovaně bez okolního kontextu (např. *hladký* je v základním významu hodnotící jméno), v ostatních případech se tento význam přídavného jména mění v závislosti na okolním kontextu (např. *hladká mouka* jakožto víceslovný termín). Už výše jsem uvedla, že v případě víceslovného termínu není možnost subjektivně hodnotit míru dané vlastnosti (u slova *hladký* ve spojení *hladká mouka* nelze hodnotit, že jedna mouka je *hladší* než druhá). Tyto případy proto navrhuji zařazovat do přídavných jmen popisných. Podobně je tomu u přídavných jmen hodnotících, prostřednictvím nichž se autor textu snaží motivovat potenciálního čtenáře k přípravě onoho pokrmu (např. recept na čerstvé pečivo). V tomto případě nemusí být přídavné jméno chápáno jako hodnotící, neboť jde v tomto smyslu o abstraktní pojem, daný produkt nemáme před sebou, abychom jej mohli hodnotit. Dále se v rámci tohoto slovního druhu, stejně jako u podstatných jmen, vyskytují přídavná jména odkazující k činnosti, a to sice adjektiva rezultativní pasivní.

Sloves je v klíčových slovech kuchařských receptů o poznání méně, což je pravděpodobně způsobeno tím, že se v kuchařských receptech často uplatňují substantiva verbální a adjektiva rezultativní pasivní. V obojím případě jde o kondenzace, které slouží k zjednodušení syntaxe. V opačném případě by místo kondenzace stála vedlejší věta s určitým slovesným tvarem, tudíž by sloves bylo podstatně více. Při vymezování sloves z hlediska významového jsem se inspirovala členěním Klenové (2010), která rozdělila slovesa na specifická pro kuchařský kontext a na obecná. Já jsem ve svém výzkumu navrhla ještě jemnější členění, slovesa jsem rozdělila do tří skupin: slovesa specifická pro kuchařský kontext, slovesa obecnější, která se mohou používat ve vícero kontextech, ale jsou nejčastěji používána ve významu pro kuchařky specifickým, a slovesa obecná, která si člověk může snadno představit v různých kontextech, přesto však platí, že se nacházejí hlavně v kuchařském kontextu. Je zajímavé, kolik sloves na pohled obecných převažuje především v kuchařském kontextu a v jiných kontextech se tolik nepoužívají. S tím nepochybně souvisí i hledisko terminologické, mnoho těchto sloves vytváří ustálené syntagma se slovem pro kuchařky specifickým (např. *nechat vychladnout*, kdy sloveso *nechat* je obecnější, sloveso *vychladnout* je specifičtější pro kuchařský kontext; nebo *podávat pokrm*, *podávat na stůl*).

Nejméně zastoupeným plnovýznamovým slovním druhem v klíčových slovech jsou příslovce. V kuchařských receptech se nejvíce vyskytují příslovce způsobu. V klíčových slovech se vyskytuje i několik příslovcí míry a místa. Naopak příslovce času se zde nevyskytují

vůbec. V souvislosti s příslovci je důležité podotknout, že příslovečná určení bývají často vyjádřena substantivy verbálními, někdy spojenými s předložkou.

Na závěr bych ráda nastínila některé směry, kterými by se mohl a měl vydat další lexikologický výzkum textů kuchařských receptů:

V rámci slovnědruhové charakteristiky kuchařských receptů by bylo zajímavé zkoumat např. číslovky, které se v tomto druhu textu vyskytují také hojně. Číslovky se zde nejčastěji používají pro kvantifikaci potravin nebo pro určení doby trvání jednotlivých úkonů, o čemž svědčí i hojný výskyt slova *minuta*. Tento rys jen dokazuje důležitost přesnosti jednotlivých kroků návodu k přípravě, jejíž cílem je dovést čtenáře k očekávanému výsledku.

Neméně zajímavý by byl výzkum zájmen, dalo by se sledovat např. využívání zájmen psaných receptů a naproti tomu mluvených kuchařských receptů.

Slovnědruhové hledisko je však pouze jedním z různých hledisek, jak daný text zkoumat. V první kapitole krátce pojednávám o hledisku stylistickém. Stylistika pojímá text jako celek, zkoumá ho v širším kontextu. Tento text spadá do stylu populárně naučného, který v sobě mísí prvky odbornosti (tj. termíny), zároveň se snaží o obecnou srozumitelnost. O termínech v kuchařských receptech se ve své studii zmínil Jiří Kraus (1966), který je označil jako prvky konstantní.

V neposlední řadě je možné zkoumat kuchařské recepty právě z hlediska terminologického. V této práci nebyl pro další takto rozsáhlé téma prostor, ale pro budoucí výzkum jde o téma velmi zajímavé. Termíny jsou „*odborné pojmy, které pojmenovávají specifické denotáty v určité vědě, oboru, řemeslu či speciálním povolání*“ (Čermák, 2010). Jejich hlavním rysem je jednoznačný význam, tj. jednoznačná a přesná definice, která má zabránit tomu, aby si příjemce pojem vyložil odlišným způsobem, což je v odborném textu nežádoucí. Jednoznačnost není jediným rysem termínů, mezi další rysy patří: stylová neutrálnost, bez homonymie, ustálenost a deskriptivnost, popisnost (výstižnost a přesnost), systematickosti (je součástí systému). Terminologie si mnohdy s domácími prostředky nevystačí, což znamená, že obsahuje často slova přejatá (Čermák, 2010). V kuchařských knihách jde o termíny jako *blanšírování* nebo *bešamel*. V souvislosti s terminologickou povahou kuchařských receptů je důležité poukázat na jednu zásadní věc. Důvod, proč kuchařské recepty nejsou tolik vnímány jako odborný text, je ten, že kuchařské termíny dnes často nejsou pocíťovány jako odborné pojmy. Tím, že se kuchařské recepty dostaly do popředí zájmu v obecném měřítku, jsou tyto původem odborné pojmy všeobecně známé. Neuvědomujeme si, že se mezi původní termíny řadí prakticky všechny názvy surovin, náčiní, zařízení,

kuchyňských činností. Následkem popularity gastronomie mají tyto termíny oslabenou terminologickou platnost. Jako pevné termíny jsou některé pojmy vnímány v čistě odborném textu určeném pro odborníky v oboru. Na druhou stranu mohou být pojmy úplně determinologizované, tzn. zbaveny svého významu, např. v beletrickém textu pojem *bílý chléb*.

7 Seznam literatury

Akademický slovník cizích slov. Praha: Academia, 1995 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW: <https://prirucka.ujc.cas.cz/>.

BEČKA, J. V. *Úvod do české stylistiky*. Praha: Kruh přátel českého jazyka: 1948.

BIBER, D. *Longman grammar of spoken and written English*, London: Longman, 1999. ISBN 978-05-822-3725-4.

BOWER, Anne. Claiming a Piece of the Pie: How the language of recipes Defines Community. In: *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*. Amherst: University of Massachusetts Press, 1997. ISBN 978-15-5849-089-5.

CAHA, P.; KARLÍK, P. (2017) ADJEKTIVUM. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [cit. 2020-05-02]. Dostupné z <https://www.czechency.org/slovník/ADJEKTIVUM>.

COUNIHAN, C., and Van ESTERIK, P. (ed.), *Food and culture*, New York: Routledge, 1997. ISBN: 978-0-415-52103-1.

ČERMÁK, František. *Lexikon a sémantika*. Praha: Lidové noviny, 2010. ISBN 978-80-7422-020-3.

DIEMER, S. Recipes and discourse in English – a historical menu. In Gerhard, C.; Frobenius, M.; Ley, S. *Culinary Linguistics. The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing company, 2013. ISBN 978-90-272-0293-2.

FILIPEC, J. *Rozbor odborného stylu a jeho vnitřní diference*. SaS [online]. 1955, roč. 16, č. 1 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=780>.

GREPL, M.; KARLÍK, P. *Skladba češtiny*. Olomouc: Votobia, 1998. 503 s. ISBN 80-7198-281-4.

HLADKÁ, Z. (2017). UNIVERBIZACE. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW: <https://www.czechency.org/slovník/UNIVERBIZACE>.

CHLOUPEK, J. a kol. Pojmovost jako konstituující faktor projevu – funkční styl odborný a administrativní. In: *Stylistika češtiny*. Praha: SPN, 1991. ISBN 978-80-042-3302-0.

KARLÍK, P.; NÜBLER N. *Poznámky k nominalizaci v češtině*. SaS [online]. 1998, roč. 59, č. 2 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=3775>.

KLENOVÁ, D. *The Language of Cookbooks and Recipes*. Brno, 2010. Diplomová práce (Mgr). Masarykova univerzita, Filozofická fakulta, Katedra anglistiky a amerikanistiky. Dostupné také z WWW: https://is.muni.cz/th/o7mgq/Diploma_Thesis.pdf.

KOLÁŘOVÁ, V. *Valence deverbativních substantiv v češtině*. Praha: Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246-1828-9.

KRAUS, J. *Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů*. Naše řeč [online]. 1966, roč. 49, č. 4 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=5215>.

Křen, M. – Cvrček, V. – Čapka, T. – Čermáková, A. – Hnátková, M. – Chlumská, L. – Jelínek, T. – Kovářiková, D. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Škrabal, M. – Truneček, P. – Vondříčka, P. – Zasina, A.: Korpus SYN, verze 8 z 12. 12. 2019. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2019. Dostupné z WWW: <https://www.korpus.cz>

Křen, M. – Cvrček, V. – Čapka, T. – Čermáková, A. – Hnátková, M. – Chlumská, L. – Jelínek, T. – Kovářiková, D. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Škrabal, M. – Truneček, P. – Vondříčka, P. – Zasina, A.: *SYN2015: reprezentativní korpus psané češtiny*. Ústav Českého národního korpusu FF UK, Praha 2015. Dostupný z WWW: <http://www.korpus.cz>

MACHÁČKOVÁ, Eva. *K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách*. Naše řeč[online]. 1984, roč. 67, č. 4 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=6478>.

NOVÁK, M. *O kuchařských knihách*. COOP – Zákaznický magazín [online]. 2002, č. 2 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW : http://www.coop.cz/magazin/2_2002/kucharske_knihy.html.

POŠÍKOVÁ, Andrea. *Lingvistická charakteristika současné produkce kuchařských knih*. Praha, 2015. Diplomová práce (Mgr). Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, Katedra českého jazyka. Dostupný také z WWW:

https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/82568/DPTX_2012_2_11410_0_394481_0_134418.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

RUSÍNOVÁ, Z. (2017). DEVERBÁLNÍ ADJEKTIVUM. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.), *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW:

<https://www.czechency.org/slovník/DEVERBÁLNÍ%20ADJEKTIVUM>

SAMS, C. *The little food book*, Bristol: Alastair Sawday publishing, 2003.

Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Praha: Academia, 1978 [cit. 2020-05-02].

Dostupný z WWW: <https://prirucka.ujc.cas.cz/>.

Slovník spisovného jazyka českého. Praha: Československá akademie věd, 1964 [cit. 2020-05-02]. Dostupný z WWW: <https://prirucka.ujc.cas.cz/>.

SVĚTLÁ, J. *K některým žánrům návodových textů*. Naše řeč [online]. 2002b, roč. 85, č. 4 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW:

http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7691#_ftn3.

SVĚTLÁ, J. *K typologickým rozdílům mezi texty informativními a apelativními*. SaS [online]. 2003, roč. 64, č. 2 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?lang=en&art=4108>.

SVĚTLÁ, J. *Návod jako slohový postup a typ textu*. Naše řeč [online]. 2002a, roč. 63, č. 3 [cit. 2020-05-02]. Dostupné z WWW:

<http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?lang=en&art=7681>.

VRÁNA, M. *Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování - gastronomický svět*. Praha, 2013. Bakalářská práce (Bc). Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, Ústav profesního rozvoje pracovníků ve školství. Dostupný také z WWW: <https://is.cuni.cz/webapps/zzp/detail/120527/>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2019-10-14, [cit. 2020-05-02]. Heslo Co je korpus?. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2019-09-27, [cit. 2020-05-02]. Heslo DIN. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:cin>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2020-03-02, [cit. 2020-05-02]. Heslo Frekvence. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:frekvence>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2015-01-21, [cit. 2020-05-02]. Heslo Klíčové slovo. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:keyword>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2014-11-24, [cit. 2020-05-02]. Heslo Kolokace. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:kolokace>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2017-06-08, [cit. 2020-05-02]. Heslo Korpus. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:korpus>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2016-10-17, [cit. 2020-05-02]. Heslo Korpus SYN2015. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/cnk:syn2015>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2019-12-18, [cit. 2020-05-02]. Heslo Korpus SYN verze 8. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/cnk:syn:verze8>

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2019-03-04, [cit. 2020-05-02]. Heslo Lemma. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:lemma>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2019-10-16, [cit. 2020-05-02]. Heslo Reprezentativnost korpusu. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:reprezentativnost>.

Wiki [online]. Ústav Českého národního korpusu, 2015-12-18, [cit. 2020-05-02]. Heslo Synchronie. Dostupné z WWW: <https://wiki.korpus.cz/doku.php/pojmy:synchronni>.